叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 家庭自制果蔬罐头(home Canning Of Fruits And Vegetables) 000001

2. 家庭自制果蔬罐头(home Canning Of Fruits And Vegetables) 000002

3. 家庭自制果蔬罐头(home Canning Of Fruits And Vegetables) 000003

4. 家庭自制果蔬罐头(home Canning Of Fruits And Vegetables) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

家庭自制果蔬罐头(Home Canning of Fruits and Vegetables)

[həʊm]	['kænɪŋ]	[ɒv; əv]	[fruːts]	[ænd; ənd]	['vedʒtəb(ə)lz]
Home	**CANNING**	**of**	**Fruits**	**and**	**Vegetables**
家	罐头	的	水果	和	蔬菜

家庭自制水果蔬菜罐头

[həʊm]	[ænd; ənd]	['gɑːd(ə)n]	['bʊlətɪn]
HOME	**AND**	**GARDEN**	**BULLETIN**
家	和	花园	公告

家居园艺简报

[nəʊ]	.	[eit]
No	**.**	**8**
不	.	8

8号

[juː]	.	[es]	.	[dɪ'pɑːtmənt]	[ɒv; əv]	AGRICULTURE2
U	**.**	**S**	**.**	**DEPARTMENT**	**OF**	**AGRICULTURE2**
U	.	S	.	部门	的	AGRICULTURE2

美国农业部2

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
Page
页

页

[raɪt]	['kænə(r)][fɔː(r); fə(r)]	[iːtʃ]	food3
Right	**canner**	**each**	**food3**
正确的	罐头	每个	food3

每种食物都应使用合适的罐头机3

['getɪŋ]	[jɔː(r); jə(r)]	[ɪ'kwɪpmənt]	ready3
Getting	**your**	**equipment**	**ready3**
获得	你的	设备	ready3

准备设备3

['dʒen(ə)rəl]	['kænɪŋ]	procedure5
General	**canning**	**procedure5**
一般的	罐头	procedure5

一般罐装程序5

[haʊ]	[tuː; tə][kæn; kən]	[fruːts]	,	[tə'mɑːtəʊz]	,	['pɪkld]	vegetables9
How	**to**	**can**	**fruits**	**,**	**tomatoes**	**,**	**pickled**	**vegetables9**
如何	到	能	水果	,	西红柿	,	腌制	vegetables9

如何罐装水果、西红柿、腌制蔬菜9

[də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)]	[fruːts]	,	[tə'mɑːtəʊz]	,	['pɪkld]	vegetables11
Directions	**for**	**fruits**	**,**	**tomatoes**	**,**	**pickled**	**vegetables11**
方向	为了	水果	,	西红柿	,	腌制	vegetables11

水果、西红柿、腌制蔬菜的处理方法11

[haʊ] [tuː; tə][kæn; kən] vegetables16

How	to	can	vegetables16
如何	到	能	vegetables16

如何罐装蔬菜16

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] vegetables18

Directions	for	vegetables18
方向	为了	vegetables18

蔬菜烹饪指南18

[ˈkwestʃənz] [ænd; ənd] answers29

Questions	and	answers29
问题	和	answers29

问答29

Index31

Index31
Index31

索引31

[prɪˈpeəd] [baɪ]

Prepared	by
准备	经过

编制

[ˈhjuːmən] [njuˈtrɪʃ(ə)n] [rɪˈsɜːtʃ] [dɪˈvɪʒ(ə)n]

HUMAN	NUTRITION	RESEARCH	DIVISION
人类	营养	研究	分配

人类营养研究部

[ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [rɪˈsɜːtʃ] [ˈsɜːvɪs]

Agricultural	Research	Service
农业	研究	服务

农业研究服务

[əkˈnɒlɪdʒmənt] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [ˌmæsəˈtʃuːsɪts] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ɪkˈsperɪmənt] [ˈsteɪʃ(ə)n][ænd; ənd]

Acknowledgment	is	made	to	the	Massachusetts	Agricultural	Experiment	Station	and
致谢	是	制成	到	这	马萨诸塞州	农业	实验	车站	和

[ðə; ði] [ˈteksəs] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ɪkˈsperɪmənt] [ˈsteɪʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)][kəʊˌɒpəˈreɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [dɪˈveləpmənt]

the	Texas	Agricultural	Experiment	Station	for	cooperation	in	the	development
这	德克萨斯州	农业	实验	车站	为了	合作	在	这	发展

[ɒv; əv][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][həʊm] - [ˈkænɪŋ] [ˈprəʊsesɪz] [ɪnˈkluːdɪd][ɪn] [ðɪs] [ˌpʌblɪˈkeɪʃn] ,

of	some	of	the	home	-	canning	processes	included	in	this	publication	,
的	一些	的	这	家	-	罐头	流程	包括	在	这	发布	,

在此感谢马萨诸塞州农业试验站和德克萨斯州农业试验站为本出版物中包含的一些家庭罐头制作工艺的开发提供的合作。

[ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði][ˈnæʃ(ə)nəl] [ˈkænə(r)] [əˌsəʊsiˈeɪʃn; əˌsəʊʃiˈeɪʃn][fɔː(r); fə(r)][ˌkɒns(ə)lˈteɪʃ(ə)n][ænd; ənd]

and	to	the	National	Canners	Association	for	consultation	and
和	到	这	国家的	罐头厂	协会	为了	咨询	和

[ədˈvaɪs][ɒn] [ˈprəʊsesɪŋ] .

advice	on	processing	.
建议	在	加工	.

并向全国罐头食品协会咨询加工方面的意见和建议。

[ˈwɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] .

Washington	,	D	.	C	.
华盛顿	,	D	.	C	.

华盛顿特区

[rɪ'vaɪzd] ['februəri] -
Revised **February** **1965**
修改 二月 -

1965年2月修订

['slaɪtli] [rɪ'vaɪzd] [meɪ] -
Slightly **revised** **May** **1965**
轻微地 修改 可能 -

1965年5月略作修订

[fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ðiː] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ]
For **sale** **by** **the** **Superintendent** **of** **Documents** **,** **U** **.** **S** **.** **Government** **Printing**
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , U . S . 政府 印刷
['ɒfɪs]
Office
办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - - [praɪs] - cents3
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **20402** **-** **Price** **15** **cents3**
华盛顿 , D . C . - - 价格 - cents3

华盛顿特区 20402 - 价格 15 美分[3]

[həʊm] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]
Home **CANNING** **of** **Fruits** **and** **Vegetables**
家 罐头 的 水果 和 蔬菜

家庭自制水果蔬菜罐头

['ɔːrgəˌnɪzəmz] [ðæt] [kɔːz] [fuːd] ['spɔɪlɪdʒ] — [məʊldz] , [jiːsts] , [ænd; ənd][bæk'tɪəriə] — [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz]
Organisms **that** **cause** **food** **spoilage** **—** **molds** **,** **yeasts** **,** **and** **bacteria** **—** **are** **always**
生物 那 原因 食物 腐败 — 模具 , 酵母 , 和 细菌 — 是 总是
['prez(ə)nt][ɪn][ðə; ðiː][eə(r)] , ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [sɔɪl] .
present **in** **the** **air** **,** **water** **,** **and** **soil** **.**
展示 在 这 空气 , 水 , 和 土壤 .

导致食物腐败的微生物——霉菌、酵母和细菌——总是存在于空气、水和土壤中。

['enzaɪmz] [ðæt] [meɪ] [kɔːz] [ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]['tʃeɪndʒɪz][ɪn]['fleɪvə(r)] , ['kʌlə(r)] ,
Enzymes **that** **may** **cause** **undesirable** **changes** **in** **flavor** **,** **color** **,**
酶 那 可能 原因 不理想的 变化 在 味道 , 颜色 ,

可能导致风味、颜色等不良变化的酶

[ænd; ənd]['tekstʃə(r)][ɑː(r); ə(r)]['prez(ə)nt][ɪn] [rɔː] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .
and **texture** **are** **present** **in** **raw** **fruits** **and** **vegetables** **.**
和 质地 是 展示 在 生的 水果 和 蔬菜 .

新鲜水果和蔬菜都具有口感和质地。

[wen] [juː; jʊ][kæn; kən] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][juː; jʊ] [hiːt] [ðem; ðəm][hɒt] [ɪ'nʌf] [ænd; ənd] [lɒŋ]
When **you** **can** **fruits** **and** **vegetables** **you** **heat** **them** **hot** **enough** **and** **long**
什么时候 你 能 水果 和 蔬菜 你 热 他们 热的 足够的 和 长的
[ɪ'nʌf] [tuː; tə] [dɪ'strɔɪ] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] .
enough **to** **destroy** **spoilage** **organisms** **.**
足够的 到 破坏 腐败 生物 .

制作果蔬罐头时，要用足够的温度和时间加热，以杀死腐败微生物。

[ðɪs] ['hiːtɪŋ] ([ɔː(r)] ['prəʊsesɪŋ]) ['ɔːlsəʊ] [stɒps] [ðə; ðiː]['ækʃ(ə)n][ɒv; əv] ['enzaɪmz] .
This **heating** **(** **or** **processing** **)** **also** **stops** **the** **action** **of** **enzymes** **.**
这 加热 (或者 加工) 还 停止 这 行动 的 酶 .

这种加热（或加工）过程也会停止酶的活性。

['prəʊsesɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ɪn]['aɪðə(r)][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]['kænə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ] [stiːm] - ['preʃə(r)]
Processing **is** **done** **in** **either** **a** **boiling** **-** **water** **-** **bath** **canner** **or** **a** **steam** **-** **pressure**
加工 是 完毕 在 任何一个 一个 沸腾 - 水 - 洗澡 罐头 或者 一个 蒸汽 - 压力
['kænə(r)] .
canner **.**
罐头 .

加工过程可以在沸水浴罐头机或蒸汽压力罐头机中进行。

[ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv]['kænə(r)] [ðæt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv] [fuːd] ['biːɪŋ]
The **kind** **of** **canner** **that** **should** **be** **used** **depends** **on** **the** **kind** **of** **food** **being**
这 种类 的 罐头 那 应该 是 用过的 取决于 在 这 种类 的 食物 存在
[kænd] .
canned **.**
罐装 .

应该使用哪种罐头机取决于要罐装的食物种类。

[raɪt] ['kænə(r)][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [fuːd]
Right **Canner** **for** **Each** **Food**
正确的 罐头 为了 每个 食物

每种食物都应选择合适的罐头机

[fɔː(r); fə(r)] [fruːts] , [tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd] ['pɪkld] ['vedʒtəb(ə)lz] , [juːz][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]
For **fruits** **,** **tomatoes** **,** **and** **pickled** **vegetables** **,** **use** **a** **boiling** **-** **water** **-** **bath**
为了 水果 , 西红柿 , 和 腌制 蔬菜 , 使用 一个 沸腾 - 水 - 洗澡
['kænə(r)] .
canner **.**
罐头 .

对于水果、西红柿和腌制蔬菜，请使用沸水浴罐头机。

[juː; jʊ][kæn; kən]['prəʊses] [ðiːz] ['æsɪd] [fuːdz] ['seɪfli] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
You **can** **process** **these** **acid** **foods** **safely** **in** **boiling** **water** **.**
你 能 过程 这些 酸 食物 安全 在 沸腾 水 .

你可以用沸水安全地处理这些酸性食物。

[fɔː(r); fə(r)][ɔːl] ['kɒmən] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪk'sept] [tə'mɑːtəʊz] , [juːz][ə; eɪ] [stiːm] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)] .
For **all** **common** **vegetables** **except** **tomatoes** **,** **use** **a** **steam** **-** **pressure** **canner** **.**
为了 全部 常见的 蔬菜 除了 西红柿 , 使用 一个 蒸汽 - 压力 罐头 .

除了西红柿以外，所有常见蔬菜都可以使用蒸汽压力罐头机进行加工。

[tuː; tə]['prəʊses] [ðiːz] [ləʊ] - ['æsɪd] [fuːdz] ['seɪfli] [ɪn][ə; eɪ] ['riːznəbl] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] [teɪks]
To **process** **these** **low** **-** **acid** **foods** **safely** **in** **a** **reasonable** **length** **of** **time** **takes**
到 过程 这些 低的 - 酸 食物 安全 在 一个 合理的 长度 的 时间 需要
[ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] ['haɪə(r)][ðæn; ðən][ðæt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
a **temperature** **higher** **than** **that** **of** **boiling** **water** **.**
一个 温度 更高 比 那 的 沸腾 水 .

要在合理的时间内安全地加工这些低酸性食品，所需的温度要高于沸水的温度。

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['sɔːspən] [ɪ'kwɪpt] [wɪð] [æn; ən] ['ækjərət] ['ɪndɪkeɪtə(r)][ɔː(r)][geɪdʒ][fɔː(r); fə(r)]
A **pressure** **saucepan** **equipped** **with** **an** **accurate** **indicator** **or** **gage** **for**
一个 压力 平底锅 配备 和 一个 准确的 指标 或者 量规 为了
[kən'trəʊlɪŋ] ['preʃə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] (240° [ef] .) [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [stiːm] - ['preʃə(r)]
controlling **pressure** **at** **10** **pounds** **(** **240°** **F** **.** **)** **may** **be** **used** **as** **a** **steam** **-** **pressure**
控制 压力 在 - 磅 (240° F .) 可能 是 用过的 作为 一个 蒸汽 - 压力
['kænə(r)][fɔː(r); fə(r)]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][paɪnt][dʒ'ɑːz][ɔː(r)][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][tɪn][kænz] .
canner **for** **vegetables** **in** **pint** **jars** **or** **No** **.** **2** **tin** **cans** **.**
罐头 为了 蔬菜 在 品脱 罐子 或者 不 . 2 锡 罐头 .

配备精确指示器或压力表的压力锅，可将压力控制在 10 磅（240°F），可用作蒸汽压力罐，用于在品脱罐或 2 号锡罐中罐装蔬菜。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['sɔːspən] ,

If	you	use	a	pressure	saucepan	,
如果	你	使用	一个	压力	平底锅	,

如果你使用高压锅，

[ˌeɪ diː 'diː] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ]

add	20	minutes	to	the	processing	times	given	in	this	publication	for	each
添加	-	分钟	到	这	加工	时代	给定	在	这	发布	为了	每个

['vedʒtəb(ə)l] .

vegetable	.
蔬菜	.

对于每种蔬菜，请在本出版物给出的加工时间基础上增加 20 分钟。

['getɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] [ɪ'kwɪpmənt] ['redi]

Getting	Your	Equipment	Ready
获得	你的	设备	准备好

准备设备

[stiːm] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)]

Steam	-	Pressure	Canner
蒸汽	-	压力	罐头

蒸汽压力罐头机

[fɔː(r); fə(r)] [seɪf] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['kænə(r)] ,

For	safe	operation	of	your	canner	,
为了	安全的	手术	的	你的	罐头	,

为了确保您的罐头机安全运行，

[kliːn] ['petkɒk] [ænd; ənd] ['seɪfti] - [vælv] ['oʊpənɪŋz][baɪ] ['drɔːɪŋ] [ə; eɪ] [strɪŋ] [ɔː(r)] ['nærəʊ] [strɪp][ɒv; əv]

clean	petcock	and	safety	-	valve	openings	by	drawing	a	string	or	narrow	strip	of
干净的	放水阀	和	安全	-	阀门	开口	经过	绘画	一个	细绳	或者	狭窄的	条	的

[klɒθ] [θruː] [ðem; ðəm] .

cloth	through	them	.
布	通过	他们	.

用细绳或窄布条拉过放水阀和安全阀的开口，清洁阀门和阀门的开口。

[duː; də] [ðɪs] [æt; ət] [bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] ['siːz(ə)n][ænd; ənd]['ɒf(ə)n]['djʊərɪŋ][ðə; ðɪ]['siːz(ə)n] .

Do	this	at	beginning	of	canning	season	and	often	during	the	season	.
做	这	在	开始	的	罐头	季节	和	经常	期间	这	季节	.

在罐头制作季节开始时以及制作季节期间经常这样做。

[tʃek] ['preʃə(r)] [geɪdʒ] . — [æn; ən] ['ækjərət] ['preʃə(r)] [geɪdʒ][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə][get][ðə; ðɪ]

Check	pressure	gage	.	—	An	accurate	pressure	gage	is	necessary	to	get	the
查看	压力	量规	.	—	一个	准确的	压力	量规	是	必要的	到	得到	这

['prəʊsesɪŋ] ['temprətʃər] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [fuːd] [kiːp] .

processing	temperatures	needed	to	make	food	keep	.
加工	温度	需要	到	制作	食物	保持	.

检查压力表。——准确的压力表对于获得食品保鲜所需的加工温度至关重要。

[ə; eɪ] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] [niːdz] [tuː; tə][biː; bi] ['θʌrəli] [kliːn] .

A	weighted	gage	needs	to	be	thoroughly	clean	.
一个	加权	量规	需求	到	是	彻底	干净的	.

加重式压力表需要彻底清洁。

[ə; eɪ]['daɪəl][geɪdʒ] , [əʊld][ɔː(r)] [njuː] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃekt] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ðɪ] ['kænɪŋ] ['siːz(ə)n] ,

A	dial	gage	,	old	or	new	,	should	be	checked	before	the	canning	season	,
一个	拨号	量规	,	老的	或者	新的	,	应该	是	已检查	前	这	罐头	季节	,

罐头食品加工季开始前，应该检查压力表，无论是旧的还是新的。

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ]['djʊərɪŋ][ðə; ðɪ]['siːz(ə)n] [ɪf] [juː; jʊ][juːz][ðə; ðɪ]['kænə(r)]['ɒf(ə)n] .

and	also	during	the	season	if	you	use	the	canner	often	.
和	还	期间	这	季节	如果	你	使用	这	罐头	经常	.

在季节期间，如果您经常使用罐头机，也会如此。

[ɑːsk][jɔː(r); jə(r)] ['kaʊnti] [həʊm] [ˌdemən'streɪʃ(ə)n] ['eɪdʒənt] , ['diːlə(r)] , [ɔː(r)][ˌmænju'fæktʃərə(r)] [ə'baʊt]

Ask	your	county	home	demonstration	agent	,	dealer	,	or	manufacturer	about
问	你的	县	家	示范	代理人	,	经销商	,	或者	制造商	关于

['tʃekɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] . [fɔːr]

checking	it	.	4
检查	它	.	4

请咨询您所在县的房屋演示代理商、经销商或制造商，了解如何进行检查。4

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)][geɪdʒ][ɪz] [ɒf] [faɪv] [paʊndz] [ɔː(r)][mɔː(r)] , [jʊd] ['betə(r)][get][ə; eɪ] [njuː] [wʌn] .

If	your	gage	is	off	5	pounds	or	more	,	you'd	better	get	a	new	one	.
如果	你的	量规	是	离开	5	磅	或者	更多的	,	你会	更好的	得到	一个	新的	一	.

如果你的压力表误差超过 5 磅，最好换一个新的。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ][ɪz][nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən][fɔːr] [paʊndz] [ɒf] ,

But	if	the	gage	is	not	more	than	4	pounds	off	,
但	如果	这	量规	是	不是	更多的	比	4	磅	离开	,

但如果压力表读数偏差不超过4磅，

[juː; jʊ][kæn; kən] [kə'rekt] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [ʃəʊn] [bɪ'ləʊ] .

you	can	correct	for	it	as	shown	below	.
你	能	正确的	为了	它	作为	所示	以下	.

您可以按如下所示进行修正。

[æz; əz][ə; eɪ][rɪ'maɪndə(r)] ,

As	a	reminder	,
作为	一个	提醒	,

再次提醒，

[taɪ][ɒn][ðə; ði]['kænə(r)][ə; eɪ][tæg] ['steɪtɪŋ] [ðə; ði] ['riːdɪŋ] [tuː; tə][juːz][tuː; tə][get][ðə; ði] [kə'rekt] ['preʃə(r)]

tie	on	the	canner	a	tag	stating	the	reading	to	use	to	get	the	correct	pressure
领带	在	这	罐头	一个	标签	声明	这	阅读	到	使用	到	得到	这	正确的	压力

.

:

.

在压力锅上系上一个标签，标明获得正确压力所需的读数。

[ðə; ði] [fuːd] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [p'rəsest] [æt; ət] - [paʊndz] [stiːm] ['preʃə(r)] ; [səʊ] —

The	food	is	to	be	processed	at	10	pounds	steam	pressure	;	so	—
这	食物	是	到	是	已处理	在	-	磅	蒸汽	压力	;	所以	—

食品需在10磅蒸汽压力下加工；所以——

[ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ] [riːdz] [haɪ] —

If	the	gage	reads	high	—
如果	这	量规	阅读	高的	—

如果压力表读数偏高——

[wʌn] [paʊnd] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

1	pound	high	—	process	at	11	pounds	.
1	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 1 磅——加工重量为 11 磅。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

2	pounds	high	—	process	at	12	pounds	.
2	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 2 磅——加工时重 12 磅。

[θriː] [paʊndz] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

3	pounds	high	—	process	at	13	pounds	.
3	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 3 磅——加工时重 13 磅。

[fɔːr] [paʊndz] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

4	**pounds**	**high**	**—**	**process**	**at**	**14**	**pounds**	**.**
4	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 4 磅——加工时重 14 磅。

[ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ] [riːdz] [ləʊ] —

If	**the**	**gage**	**reads**	**low**	**—**
如果	这	量规	阅读	低的	—

如果压力表读数偏低——

[wʌn] [paʊnd] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət][naɪn] [paʊndz] .

1	**pound**	**low**	**—**	**process**	**at**	**9**	**pounds**	**.**
1	磅	低的	—	过程	在	9	磅	.

低1磅——加工时重9磅。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət][eit] [paʊndz] .

2	**pounds**	**low**	**—**	**process**	**at**	**8**	**pounds**	**.**
2	磅	低的	—	过程	在	8	磅	.

重量低 2 磅——按 8 磅加工。

[θriː] [paʊndz] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət]['sɛvən] [paʊndz] .

3	**pounds**	**low**	**—**	**process**	**at**	**7**	**pounds**	**.**
3	磅	低的	—	过程	在	7	磅	.

重量低 3 磅——加工重量为 7 磅。

[fɔːr] [paʊndz] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət][sɪks] [paʊndz] .

4	**pounds**	**low**	**—**	**process**	**at**	**6**	**pounds**	**.**
4	磅	低的	—	过程	在	6	磅	.

重量低 4 磅——加工重量为 6 磅。

[hæv; həv]['kænə(r)] ['θʌrəli] [kliːn] . — [wɒʃ] ['kænə(r)]['ket(ə)l] [wel] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] [nɒt] [juːst] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [taɪm] .

Have	**canner**	**thoroughly**	**clean**	**.**	**—**	**Wash**	**canner**	**kettle**	**well**	**if**	**you**	**have**	**not**	**used**	**it**	**for**	**some**	**time**	**.**
有	罐头	彻底	干净的	.	—	洗	罐头	壶	出色地如果		你	有	不是	用过的	它	为了	一些	时间	.

彻底清洗罐头锅。——如果罐头锅有一段时间没用了，请彻底清洗。

[doʊnt] [pʊt]['kʌvə(r)][ɪn]['wɔːtə(r)] — [waɪp] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['səʊpi] [klɒθ] , [ðen] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] , [kliːn] [klɒθ] .

Don't	**put**	**cover**	**in**	**water**	**—**	**wipe**	**it**	**with**	**a**	**soapy**	**cloth**	**,**	**then**	**with**	**a**	**damp**	**,**	**clean**	**cloth**	**.**
不	放	覆盖	在	水	—	擦拭	它	和	一个	肥皂泡	布	,	然后	和	一个	潮湿	,	干净的	布	.

不要将盖子浸入水中——用肥皂布擦拭，然后再用干净的湿布擦拭。

[draɪ] [wel] .

Dry	**well**	**.**
干燥	出色地	.

晾干。

['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]['kænə(r)]

Water	**-**	**Bath**	**Canner**
水	-	洗澡	罐头

水浴罐头机

['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ] ['kænə(r)] [ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l][ɒn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] .

Water	**-**	**bath**	**canners**	**are**	**available**	**on**	**the**	**market**	**.**
水	-	洗澡	罐头食品	是	可用的	在	这	市场	.

市面上有水浴罐头机出售。

['eni] [bɪg]['met(ə)l][kən'teɪnə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]['kænə(r)] [ɪf]

Any	big	metal	container	may	be	used	as	a	boiling	-	water	-	bath	canner	if
任何	大的	金属	容器	可能	是	用过的	作为	一个	沸腾	-	水	-	洗澡	罐头	如果

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [diːp] [ɪ'nʌf] [səʊ] [ðæt] [ðə; ðiː]['wɔːtə(r)][ɪz] [wel] ['əʊvə(r)][tɒps][ɒv; əv][dʒ'ɑːz][ænd; ənd][hæz; həz]

it	is	deep	enough	so	that	the	water	is	well	over	tops	of	jars	and	has
它	是	深的	足够的	所以	那	这	水	是	出色地	超过	最高额	的	罐子	和	有

[speɪs] [tuː; tə] [bɔɪl] ['friːli] .

space	to	boil	freely	.
空间	到	熬	自由	.

任何大型金属容器都可以用作沸水浴罐头锅，只要它足够深，水能完全淹没罐子顶部，并且有足够的空间自由沸腾即可。

[ə'laʊ] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr] ['ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [dʒɑː(r)][tɒps][fɔː(r); fə(r)][brɪsk] ['bɔɪlɪŋ] ([siː] [sketʃ]) .

Allow	2	to	4	inches	above	jar	tops	for	brisk	boiling	(	see	sketch	)	.
允许	2	到	4	英寸	多于	罐	最高额	为了	轻快	沸腾	(	看	草图	)	.

沸腾时，罐口上方应留出 2 至 4 英寸的空间（见示意图）。

[ðə; ðiː]['kænə(r)][mʌst; məst][hæv; həv][ə; eɪ] [taɪt] - ['fɪtɪŋ] ['kʌvə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['waɪə(r)][ɔː(r)] ['wʊdn]

The	canner	must	have	a	tight	-	fitting	cover	and	a	wire	or	wooden
这	罐头	必须	有	一个	紧的	-	配件	覆盖	和	一个	金属丝	或者	木制的

[ræk] .

rack	.
架子	.

罐头锅必须配有严密的盖子和金属丝或木制架子。

[ɪf] [ðə; ðiː] [ræk] [hæz; həz][dɪ'vaɪdəz] ,

If	the	rack	has	dividers	,
如果	这	架子	有	分隔线	,

如果架子上有隔板，

[dʒ'ɑːz] [wɪl] [nɒt] [tʌtʃ] [iːtʃ] ['ʌðə(r)][ɔː(r)][fɔːl] [ə'genst] [ðə; ðiː][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ðiː]['kænə(r)]['djʊərɪŋ]

jars	will	not	touch	each	other	or	fall	against	the	sides	of	the	canner	during
罐子	将要	不是	触碰	每个	其他	或者	落下	反对	这	侧面	的	这	罐头	期间

['prəʊsesɪŋ] .

processing	.
加工	.

加工过程中，罐子不会互相接触，也不会撞到罐头机的侧壁。

[ɪf] [ə; eɪ] [stiːm] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ɪz] [diːp] [ɪ'nʌf] , [juː; jʊ][kæn; kən][juːz][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

If	a	steam	-	pressure	canner	is	deep	enough	,	you	can	use	it	for	a
如果	一个	蒸汽	-	压力	罐头	是	深的	足够的	,	你	能	使用	它	为了	一个

['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] .

water	bath	.
水	洗澡	.

如果蒸汽压力罐足够深，就可以把它当作水浴锅使用。

['kʌvə(r)] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt]['fɑːs(ə)n] .

Cover	,	but	do	not	fasten	.
覆盖	,	但	做	不是	系	.

盖上盖子，但不要系紧。

[liːv] ['petkɒk] [waɪd]['əʊpən] , [səʊ] [ðæt] [stiːm] [ɪ'skeɪps] [ænd; ənd] ['preʃə(r)] [dʌz] [nɒt] [bɪld] [ʌp]

Leave	petcock	wide	open	,	so	that	steam	escapes	and	pressure	does	not	build	up
离开	放水阀	宽的	打开	,	所以	那	蒸汽	逃脱	和	压力	做	不是	建造	向上

[ˌɪn'saɪd][ðə; ðiː]['kænə(r)] .

inside	the	canner	.
里面	这	罐头	.

将排气阀完全打开，以便蒸汽逸出，防止罐头锅内压力积聚。

76892B

76892B

76892B

76892B

[speɪs] [fɔː(r); fə(r)] [brɪsk] [ˈbɔɪlɪŋ] — [wʌn] - [ɔː(r)][ˌtuːˈtuː] -

Space	**for**	**brisk**	**boiling**	**—**	**1**	**'**	**or**	**2**	**'**
空间	为了	轻快	沸腾	—	1	-	或者	2	-

适合快速沸腾的空间——1英寸或2英寸

[speɪs] [fɔː(r); fə(r)] [brɪsk] [ˈbɔɪlɪŋ] — [wʌn] - [ɔː(r)][ˌtuːˈtuː] -

Space	**for**	**brisk**	**boiling**	**—**	**1**	**'**	**or**	**2**	**'**
空间	为了	轻快	沸腾	—	1	-	或者	2	-

适合快速沸腾的空间——1英寸或2英寸

[speɪs] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] - [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] [əˈbʌv] [dʒɑː(r)]

Space	**for**	**1**	**'**	**to**	**2**	**'**	**of**	**water**	**above**	**jar**
空间	为了	1	-	到	2	-	的	水	多于	罐

罐子上方留出 1 到 2 英寸的水位空间

[speɪs] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] - [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] [əˈbʌv] [dʒɑː(r)]

Space	**for**	**1**	**'**	**to**	**2**	**'**	**of**	**water**	**above**	**jar**
空间	为了	1	-	到	2	-	的	水	多于	罐

罐子上方留出 1 到 2 英寸的水位空间

[haɪt] [ɒv; əv][dʒɑː(r)]

height	**of**	**jar**
高度	的	罐

罐子的高度

[haɪt] [ɒv; əv][dʒɑː(r)]

height	**of**	**jar**
高度	的	罐

罐子的高度

[ræk] [speɪs]

rack	**space**
架子	空间

机架空间

[ræk] [speɪs]

rack	**space**
架子	空间

机架空间

[glɑːs] [dʒˈɑːz]

Glass	**Jars**
玻璃	罐子

玻璃罐

[biː; bi][ʃʊə(r)][ɔːl][dʒˈɑːz][ænd; ənd] [ˈkləʊʒəz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈpɜːfɪkt] .

Be	**sure**	**all**	**jars**	**and**	**closures**	**are**	**perfect**	**.**
是	当然	全部	罐子	和	关闭	是	完美的	.

务必确保所有罐子和盖子都完好无损。

[dɪˈskɑːd] [ˈeni] [wɪð] [kræks] , [tʃɪps] , [dents] , [ɔː(r)] [rʌst] ; [dɪˈfekts] [prɪˈvent] [ˈeətaɪt] [siːlz] .

Discard	**any**	**with**	**cracks**	**,**	**chips**	**,**	**dents**	**,**	**or**	**rust**	**;**	**defects**	**prevent**	**airtight**	**seals**	**.**
丢弃	任何	和	裂缝	,	芯片	,	凹痕	,	或者	锈	;	缺陷	防止	密闭	封印	.

如有裂纹、缺口、凹痕或生锈，请丢弃；缺陷会影响密封效果。

[sɪˈlekt] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ˈkləʊʒə(r)] — [ˈwaɪdˌmaʊθ] [ɔː(r)][ˈregjələ(r)] — [ðæt] [fɪts][jɔː(r); jə(r)][dʒˈɑːz] .

Select	**the**	**size**	**of**	**closure**	**—**	**widemouth**	**or**	**regular**	**—**	**that**	**fits**	**your**	**jars**	**.**
选择	这	尺寸	的	关闭	—	宽口	或者	常规的	—	那	适合	你的	罐子	.

选择适合您罐子的瓶盖尺寸——宽口或普通口。

[wɒʃ] [glɑːs] [dʒˈɑːz][ɪn][hɒt] , [ˈsəʊpi] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [rɪns] [wel] .

Wash	**glass**	**jars**	**in**	**hot**	**,**	**soapy**	**water**	**and**	**rinse**	**well**	**.**
洗	玻璃	罐子	在	热的	,	肥皂泡	水	和	冲洗	出色地	.

用热肥皂水清洗玻璃罐，并彻底冲洗干净。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [rɪns] [ɔːl] [lɪdz][ænd; ənd][bændz] .

Wash	**and**	**rinse**	**all**	**lids**	**and**	**bands**	**.**
洗	和	冲洗	全部	盖子	和	乐队	.

清洗并冲洗所有盖子和箍带。

[ˈmet(ə)l][lɪdz] [wɪð] [ˈsiːlɪŋ] [ˈkɒmpaʊnd] [meɪ] [niːd] [ˈbɔɪlɪŋ] [ɔː(r)][ˈhəʊldɪŋ] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)]

Metal	**lids**	**with**	**sealing**	**compound**	**may**	**need**	**boiling**	**or**	**holding**	**in**	**boiling**	**water**	**for**
金属	盖子	和	密封	化合物	可能	需要	沸腾	或者	保持	在	沸腾	水	为了

[ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] — [ˈfɒləʊ] [ðə; ði][ˌmænjʊˈfæktʃərərz][dəˈrekʃ(ə)nz] .

a	**few**	**minutes**	**—**	**follow**	**the**	**manufacturer's**	**directions**	**.**
一个	很少	分钟	—	跟随	这	制造商的	方向	.

带有密封胶的金属盖可能需要煮沸或在沸水中保持几分钟——请按照制造商的说明进行操作。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] [ˈrʌbə(r)] [rɪŋz] , [hæv; həv] [kliːn] , [njuː] [rɪŋz] [ɒv; əv][ðə; ði] [raɪt] [saɪz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

If	**you**	**use**	**rubber**	**rings**	**,**	**have**	**clean**	**,**	**new**	**rings**	**of**	**the**	**right**	**size**	**for**	**the**
如果	你	使用	橡皮	戒指	,	有	干净的	,	新的	戒指	的	这	正确的	尺寸	为了	这

[dʒˈɑːz] .

jars	**.**
罐子	.

如果使用橡胶圈，请确保使用干净、全新的、尺寸与罐子匹配的橡胶圈。

[doʊnt] [test] [baɪ] [ˈstretʃɪŋ] .

Don't	**test**	**by**	**stretching**	**.**
不	测试	经过	伸展	.

不要通过拉伸来测试。

[wɒʃ] [rɪŋz] [ɪn][hɒt] , [ˈsəʊpi] [ˈwɔːtə(r)] .

Wash	**rings**	**in**	**hot**	**,**	**soapy**	**water**	**.**
洗	戒指	在	热的	,	肥皂泡	水	.

用热肥皂水清洗戒指。

[rɪns] [wel] .

Rinse	**well**	**.**
冲洗	出色地	.

冲洗干净。

[tɪn] [kænz]

Tin	**Cans**
锡	罐头

锡罐

[sɪˈlekt] [dɪˈzaɪəd] [taɪp] [ænd; ənd][saɪz] . — [θriː] [taɪps] [ɒv; əv][tɪn][kænz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn] [həʊm]

Select	**desired**	**type**	**and**	**size**	**.**	**—**	**Three**	**types**	**of**	**tin**	**cans**	**are**	**used**	**in**	**home**
选择	想要的	类型	和	尺寸	.	—	三	类型	的	锡	罐头	是	用过的	在	家

[ˈkænɪŋ] — [pleɪn][tɪn] ,

canning	**—**	**plain**	**tin**	**,**
罐头	—	清楚的	锡	,

选择所需的类型和尺寸。——家庭罐头制作中使用的锡罐有三种类型——普通锡罐、

[siː] - [ɪˈnæm(ə)l] ([kɔːn] [ɪˈnæm(ə)l]) , [ænd; ənd][ɑː(r)] - [ɪˈnæm(ə)l] (['sænət(ə)ri][ɔː(r)] ['stændəd] [ɪˈnæm(ə)l]) .

C	**-**	**enamel**	**(**	**corn**	**enamel**	**)**	**,**	**and**	**R**	**-**	**enamel**	**(**	**sanitary**	**or**	**standard**	**enamel**	**)**	**.**
C	-	搪瓷	(	玉米	搪瓷	)	,	和	拉	-	搪瓷	(	卫生	或者	标准	搪瓷	)	.

C 型牙釉质（玉米牙釉质）和 R 型牙釉质（卫生牙釉质或标准牙釉质）。

[fɔː(r); fə(r)][məʊst] ['prɒdʌkts] [pleɪn] [tɪn][kænz][ɑː(r); ə(r)][ˌsætɪs'fæktəri] .

For	**most**	**products**	**plain**	**tin**	**cans**	**are**	**satisfactory**	**.**
为了	最多	产品	清楚的	锡	罐头	是	令人满意的	.

对于大多数产品来说，普通的锡罐就足够了。

[ɪ'næməld] [kænz][ɑ:(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd] [fɔ:(r); fə(r)]['sɜ:t(ə)n] [fru:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][tu:; tə]

Enameled	**cans**	**are**	**recommended**	**for**	**certain**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**to**
珐琅	罐头	是	受到推崇的	为了	肯定	水果	和	蔬菜	到

[prɪ'vent] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [ɒv; əv] [fu:d] ,

prevent	**discoloration**	**of**	**food**	**,**
防止	变色	的	食物	,

建议使用搪瓷罐来储存某些水果和蔬菜，以防止食物变色。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] ['nesəsəri] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['həʊlsəm] ['prɒdʌkt] .

but	**they**	**are**	**not**	**necessary**	**for**	**a**	**wholesome**	**product**	**.**
但	他们	是	不是	必要的	为了	一个	健康	产品	.

但它们并非健康产品的必要条件。

[ðə; ði] [taɪps] [ɒv; əv][kænz][ænd; ənd][ðə; ði] [fu:dz] [fɔ:(r); fə(r)] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd]

The	**types**	**of**	**cans**	**and**	**the**	**foods**	**for**	**which**	**they**	**are**	**recommended**
这	类型	的	罐头	和	这	食物	为了	哪个	他们	是	受到推崇的

[ɑ:(r); ə(r)] : [faɪv]

are	**:**	**5**
是	:	5

罐头种类及其推荐用途如下：5

[taɪp] [ˌrekə'mendɪd] [fɔ:(r); fə(r)] —

Type	**Recommended**	**for**	**—**
类型	受到推崇的	为了	—

推荐类型—

[si:] - [ɪ'næm(ə)l] [kɔ:n] , ['hɒmɪni] .

C	**-**	**enamel**	**Corn**	**,**	**hominy**	**.**
C	-	搪瓷	玉米	,	玉米粥	.

C-搪瓷玉米，玉米粥。

[ɑ:(r)] - [ɪ'næm(ə)l] [bi:ts] , [red] ['beriz] , [red] [ɔ:(r)] [blæk] ['tʃeriz] , [plʌmz] , ['pʌmpkɪn] , ['ru:bɑ:b] ,

R	**-**	**enamel**	**Beets**	**,**	**red**	**berries**	**,**	**red**	**or**	**black**	**cherries**	**,**	**plums**	**,**	**pumpkin**	**,**	**rhubarb**	**,**
拉	-	搪瓷	甜菜	,	红色的	浆果	,	红色的	或者	黑色的	樱桃	,	李子	,	南瓜	,	大黄	,

['wɪntə(r)] [skwɒʃ] .

winter	**squash**	**.**
冬天	壁球	.

R-珐琅质甜菜、红莓、红樱桃或黑樱桃、李子、南瓜、大黄、冬南瓜。

[pleɪn] [ɔ:l] ['ʌðə(r)] [fru:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][fɔ:(r); fə(r)] [wɪtʃ] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][ɑ:(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][ɪn]

Plain	**All**	**other**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**for**	**which**	**canning**	**directions**	**are**	**given**	**in**
清楚的	全部	其他	水果	和	蔬菜	为了	哪个	罐头	方向	是	给定	在

[ðɪs] ['bʊlətɪn] .

this	**bulletin**	**.**
这	公告	.

本手册中给出了所有其他水果和蔬菜的罐装说明。

[ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] ,

In	**this**	**bulletin**	**,**
在	这	公告	,

本期简报中，

[də'rekʃ(ə)nz][ɑ:(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [məʊst] [fru:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][nəʊ] . [ˌtu:'tu:]

directions	**are**	**given**	**for**	**canning**	**most**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**in**	**No**	**.**	**2**
方向	是	给定	为了	罐头	最多	水果	和	蔬菜	在	不	.	2

[ænd; ənd][nəʊ] . 2½ [tɪn][kænz] .

and	**No**	**.**	**2½**	**tin**	**cans**	**.**
和	不	.	2½	锡	罐头	.

说明书提供了使用 2 号和 2½ 号锡罐对大多数水果和蔬菜进行罐装的说明。

[ə; eɪ][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən][həʊldz][əˈbaʊt] 2½ [kʌps] , [ænd; ənd][ə; eɪ][nəʊ] . 2½ [kæn; kən][əˈbaʊt] 3½

A	No	.	2	can	holds	about	2½	cups	,	and	a	No	.	2½	can	about	3½
一个	不	.	2	能	持有	关于	2½	杯子	,	和	一个	不	.	2½	能	关于	3½

[kʌps] .

cups	.
杯子	.

2 号罐大约能装 2.5 杯，2.5 号罐大约能装 3.5 杯。

[juːz][ˈəʊnli][kænz][ɪn] [gʊd] [kənˈdɪʃn] . — [siː] [ðæt] [kænz] , [lɪdz] , [ænd; ənd] [ˈgæskits] [ɑː(r); ə(r)] [ˈpɜːfɪkt] .

Use	only	cans	in	good	condition	.	—	See	that	cans	,	lids	,	and	gaskets	are	perfect	.
使用	仅有的	罐头	在	好的	状况	.	—	看	那	罐头	,	盖子	,	和	垫圈	是	完美的	.

只使用状况良好的罐头。——确保罐头、盖子和密封圈完好无损。

[dɪˈskɑːd][ˈbædli][bent] , [ˈdentɪd] , [ɔː(r)] [ˈrʌstɪd] [kænz] , [ænd; ənd][lɪdz] [wɪð] [ˈdæmɪdʒd] [ˈgæskits] .

Discard	badly	bent	,	dented	,	or	rusted	cans	,	and	lids	with	damaged	gaskets	.
丢弃	糟糕	弯曲	,	凹陷	,	或者	生锈的	罐头	,	和	盖子	和	损坏的	垫圈	.

丢弃严重弯曲、凹陷或生锈的罐头，以及密封圈损坏的盖子。

[kiːp] [lɪdz][ɪn][ˈpeɪpə(r)] [ˈpækɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈredi] [tuː; tə][juːz] .

Keep	lids	in	paper	packing	until	ready	to	use	.
保持	盖子	在	纸	包装	直到	准备好	到	使用	.

将盖子保存在纸包装中，直至准备使用。

[ðə; ði][ˈpeɪpə(r)] [prəˈtekts] [ðə; ði][lɪdz][frɒm; frəm][dɜːt][ænd; ənd][ˈmɔɪstʃə(r)] .

The	paper	protects	the	lids	from	dirt	and	moisture	.
这	纸	保护	这	盖子	从	污垢	和	水分	.

纸张可以保护盖子免受灰尘和湿气的侵害。

[wɒʃ] [kænz] . — [dʒʌst][bɪˈfɔː(r)][juːz] , [wɒʃ] [kænz][ɪn] [kliːn] [ˈwɔːtə(r)] ; [dreɪn] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] .

Wash	cans	.	—	Just	before	use	,	wash	cans	in	clean	water	;	drain	upside	down	.
洗	罐头	.	—	只是	前	使用	,	洗	罐头	在	干净的	水	;	流走	上行	向下	.

清洗罐头——使用前，用清水清洗罐头；倒置沥干水分。

[duː; də][nɒt] [wɒʃ] [lɪdz] ; [ˈwɒʃɪŋ] [meɪ] [ˈdæmɪdʒ][ðə; ði]['gæskits] .

Do	not	wash	lids	;	washing	may	damage	the	gaskets	.
做	不是	洗	盖子	;	洗涤	可能	损害	这	垫圈	.

不要清洗盖子；清洗可能会损坏密封圈。

[ɪf] [lɪdz][ɑː(r); ə(r)] ['dʌsti] [ɔː(r)]['dɜːti] ,

If	lids	are	dusty	or	dirty	,
如果	盖子	是	尘土飞扬	或者	肮脏的	,

如果盖子上有灰尘或污垢，

[rɪns] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)][waɪp] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [dʒʌst][bɪˈfɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɒn]

rinse	with	clean	water	or	wipe	with	a	damp	cloth	just	before	you	put	them	on
冲洗	和	干净的	水	或者	擦拭	和	一个	潮湿	布	只是	前	你	放	他们	在

[ðə; ði][kænz] .

the	cans	.
这	罐头	.

在将它们套在罐子上之前，用清水冲洗或用湿布擦拭。

[tʃek] [ðə; ði]['siːlə(r)] . — [meɪk] [ʃʊə(r)][ðə; ði]['siːlə(r)][juː; jʊ][juːz][ɪz] ['prɒpəli] [əˈdʒʌstɪd] .

Check	the	sealer	.	—	Make	sure	the	sealer	you	use	is	properly	adjusted	.
查看	这	密封剂	.	—	制作	当然	这	密封剂	你	使用	是	适当地	调整	.

检查密封剂——确保您使用的密封剂已正确调整。

[tuː; tə][test] , [pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][kæn; kən] , [siːl] [ˌaɪ 'tiː] ,

To	test	,	put	a	little	water	into	a	can	,	seal	it	,
到	测试	,	放	一个	小的	水	进入	一个	能	,	海豹	它	,

测试方法是：在罐子里倒入少量水，密封好，

[ðen] [səb'mɜːdʒ] [kæn; kən][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː]['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

then	**submerge**	**can**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**a**	**few**	**seconds**	**.**
然后	淹没	能	在	沸腾	水	为了	一个	很少	秒	.

然后将罐子浸入沸水中几秒钟。

[ɪf] [eə(r)] ['bʌbəlz] [raɪz][frɒm; frəm][ə'raʊnd][ðə; ði][kæn; kən] , [ðə; ði] [siːm] [ɪz][nɒt] [taɪt] .

If	**air**	**bubbles**	**rise**	**from**	**around**	**the**	**can**	**,**	**the**	**seam**	**is**	**not**	**tight**	**.**
如果	空气	气泡	上升	从	大约	这	能	,	这	接缝	是	不是	紧的	.

如果罐身周围冒出气泡，说明接缝没有密封好。

[ə'dʒʌst] ['siːlə(r)] , ['fɒləʊɪŋ] [ˌmænjʊ'fæktʃərərz][də'rekʃ(ə)nz] .

Adjust	**sealer**	**,**	**following**	**manufacturer's**	**directions**	**.**
调整	密封剂	,	下列的	制造商的	方向	.

按照制造商的说明调整密封器。

76627B

76627B

76627B

76627B

[ə; eɪ][kæn; kən]['siːlə(r)][ɪz] ['niːdɪd] [ɪf] [tɪn][kænz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

A	**can**	**sealer**	**is**	**needed**	**if**	**tin**	**cans**	**are**	**used**	**.**
一个	能	密封剂	是	需要	如果	锡	罐头	是	用过的	.

如果使用锡罐，则需要罐头封口机。

['dʒen(ə)rəl] ['kænɪŋ] [prə'siːdʒə(r)]

General	**Canning**	**Procedure**
一般的	罐头	程序

一般罐装程序

[sɪ'lektɪŋ] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ]

Selecting	**Fruits**	**and**	**Vegetables**	**for**	**Canning**
选择	水果	和	蔬菜	为了	罐头

选择用于罐装的水果和蔬菜

[tʃuːz] [freʃ] , [fɜːm] [fruːts] [ænd; ənd] [jʌŋ] , ['tendə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] .

Choose	**fresh**	**,**	**firm**	**fruits**	**and**	**young**	**,**	**tender**	**vegetables**	**.**
选择	新鲜的	,	公司	水果	和	年轻的	,	投标	蔬菜	.

选择新鲜、结实的水果和嫩绿的蔬菜。

[kæn; kən][ðem; ðəm][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [luːz] [ðeə(r)] ['freʃnəs] .

Can	**them**	**before**	**they**	**lose**	**their**	**freshness**	**.**
能	他们	前	他们	失去	他们的	新鲜	.

趁新鲜度未减，将它们装罐保存。

[ɪf] [juː; jʊ][mʌst; məst][həʊld][ðem; ðəm] , [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , ['eəri] [pleɪs] .

If	**you**	**must**	**hold**	**them**	**,**	**keep**	**them**	**in**	**a**	**cool**	**,**	**airy**	**place**	**.**
如果	你	必须	抓住	他们	,	保持	他们	在	一个	凉爽的	,	轻盈的	地方	.

如果一定要保存，请放在阴凉通风处。

[ɪf] [juː; jʊ] [baɪ] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][tuː; tə][kæn; kən] ,

If	**you**	**buy**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**to**	**can**	**,**
如果	你	买	水果	和	蔬菜	到	能	,

如果你买水果和蔬菜是为了做罐头，

[traɪ][tuː; tə][get][ðem; ðəm][frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˌnɪə'baɪ]['gɑːd(ə)n][ɔː(r)] ['ɔːtʃəd] .

try	**to**	**get**	**them**	**from**	**a**	**nearby**	**garden**	**or**	**orchard**	**.**
尝试	到	得到	他们	从	一个	附近	花园	或者	果园	.

尽量从附近的花园或果园里采摘。

[fɔː(r); fə(r)][best] ['kwɒlətɪ][ɪn][ðə; ði] [kænd] ['prɒdʌkt] , [juːz]['əʊnlɪ] ['pɜːfɪkt] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

For	**best**	**quality**	**in**	**the**	**canned**	**product**	**,**	**use**	**only**	**perfect**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**.**
为了	最好的	质量	在	这	罐装	产品	,	使用	仅有的	完美的	水果	和	蔬菜	.

为了保证罐头产品的最佳品质，请只使用完美的果蔬。

[sɔːt] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][saɪz][ænd; ənd] ['raɪpnəs] ; [ðeɪ] [kʊk] [mɔː(r)] ['iːvnli] [ðæt] [wei] .

Sort	them	for	size	and	ripeness	;	they	cook	more	evenly	that	way	.
种类	他们	为了	尺寸	和	成熟度	;	他们	厨师	更多的	均匀地	那	方式	.

按大小和成熟度分类；这样煮熟后更均匀。

['wɒʃɪŋ]

Washing
洗涤

洗涤

[wɒʃ] [ɔːl] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] ['θʌrəli] , ['weðə(r)] [ɔː(r)][nɒt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi]

Wash	all	fruits	and	vegetables	thoroughly	,	whether	or	not	they	are	to	be
洗	全部	水果	和	蔬菜	彻底	,	无论	或者	不是	他们	是	到	是

[pɛə] .

pared	.
精简	.

无论是否需要削皮，都要将所有水果和蔬菜彻底清洗干净。

[dɜːt] [kən'teɪnz] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][bæk'tɪəriə] [hɑːdɪst] [tuː; tə] [kɪl] .

Dirt	contains	some	of	the	bacteria	hardest	to	kill	.
污垢	包含	一些	的	这	细菌	最难	到	杀	.

泥土中含有一些最难杀死的细菌。

[wɒʃ] [smɔːl] [lɒts] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['ʌndə(r)] ['rʌnɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [θruː] ['sevrəl] ['tʃeɪndʒɪz] [ɒv; əv]

Wash	small	lots	at	a	time	,	under	running	water	or	through	several	changes	of
洗	小的	很多	在	一个	时间	,	在下面	跑步	水	或者	通过	一些	变化	的

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

每次少量清洗，用流水冲洗或多次换水。

[lɪft] [ðə; ði] [fuːd] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [iːtʃ] [taɪm] [səʊ][dɜːt] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [wɒʃt] [ɒf] [woʊnt]

Lift	the	food	out	of	the	water	each	time	so	dirt	that	has	been	washed	off	won't
举起	这	食物	出去	的	这	水	每个	时间	所以	污垢	那	有	到过	洗过	离开	惯于

[gəʊ] [bæk] [ɒn][ðə; ði] [fuːd] .

go	back	on	the	food	.
去	后退	在	这	食物	.

每次都把食物从水中捞出来，这样洗掉的污垢就不会再沾到食物上了。

[rɪns] [pæn] ['θʌrəli] [bɪ'twiːn] ['wɑːʃɪŋz] .

Rinse	pan	thoroughly	between	washings	.
冲洗	平底锅	彻底	之间	洗涤	.

每次清洗之间要彻底冲洗平底锅。

[doʊnt] [let] [fruːts] [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)lz] [səʊk] ; [ðeɪ] [meɪ] [luːz] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [fuːd] ['vælјuː] .

Don't	let	fruits	or	vegetables	soak	;	they	may	lose	flavor	and	food	value	.
不	让	水果	或者	蔬菜	浸泡	;	他们	可能	失去	味道	和	食物	价值	.

不要让水果或蔬菜长时间浸泡；它们可能会失去风味和营养价值。

['hænd(ə)l][ðem; ðəm]['dʒentli][tuː; tə][ə'vɔɪd] ['bruːzɪŋ] .

Handle	them	gently	to	avoid	bruising	.
处理	他们	轻轻地	到	避免	瘀伤	.

轻拿轻放，以免碰伤。

['fɪlɪŋ] [kən'teɪnə(r)z]

Filling	Containers
填充	容器

灌装容器

[rɔ:] [pæk] [ɔ:(r)][hɒt] [pæk] . — [fru:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [bi:; bi] [pækt] [rɔ:] ['ɪntu:] [glɑ:s]

Raw	pack	or	hot	pack	.	—	Fruits	and	vegetables	may	be	packed	raw	into	glass
生的	盒	或者	热的	盒	.	—	水果	和	蔬菜	可能	是	包装	生的	进入	玻璃

[dʒ'ɑ:z][ɔ:(r)][tɪn][kænz][ɔ:(r)] [ˌpri:'hi:tɪd] [ænd; ənd] [pækt] [hɒt] .

jars	or	tin	cans	or	preheated	and	packed	hot	.
罐子	或者	锡	罐头	或者	预热	和	包装	热的	.

生鲜包装或热包装——水果和蔬菜可以生鲜包装在玻璃罐或锡罐中，也可以预热后热包装。

[ɪn] [ðɪs] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [də'rekʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)][bəuθ] [rɔ:] [ænd; ənd][hɒt] [pæks] [ɑ:(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)]

In	this	publication	directions	for	both	raw	and	hot	packs	are	given	for
在	这	发布	方向	为了	两个都	生的	和	热的	包装	是	给定	为了

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] [fu:dz] . [sɪks]

most	of	the	foods	.	6
最多	的	这	食物	.	6

本出版物中提供了大多数食物的生食和热食包装方法。6

[məʊst] [rɔ:] [fru:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pækt] ['taɪtli] ['ɪntu:][ðə; ði][kən'teɪnə(r)]

Most	raw	fruits	and	vegetables	should	be	packed	tightly	into	the	container
最多	生的	水果	和	蔬菜	应该	是	包装	紧紧	进入	这	容器

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ʃrɪŋk] ['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] ;

because	they	shrink	during	processing	;
因为	他们	收缩	期间	加工	;

大多数生鲜水果和蔬菜都应该紧实地装入容器中，因为它们在加工过程中会收缩；

[ə; eɪ] [fju:] — [laɪk] [kɔ:n] , ['li:mə] [bi:nz] , [ænd; ənd] ['pi:z] — [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pækt] ['lu:sli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]

a	few	—	like	corn	,	lima	beans	,	and	peas	—	should	be	packed	loosely	because
一个	很少	—	喜欢	玉米	,	利马	豆子	,	和	豌豆	—	应该	是	包装	松散地	因为

[ðeɪ] [ɪk'spænd] .

they	expand	.
他们	扩张	.

有些食物，例如玉米、利马豆和豌豆，应该松散地包装，因为它们会膨胀。

[hɒt] [fu:d] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pækt] ['feəli] ['lu:sli] .

Hot	food	should	be	packed	fairly	loosely	.
热的	食物	应该	是	包装	相当	松散地	.

热食应该装得比较松散。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][æt; ət][ɔ:(r)][nɪə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['temprətʃə(r)] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [pækt] .

It	should	be	at	or	near	boiling	temperature	when	it	is	packed	.
它	应该	是	在	或者	靠近	沸腾	温度	什么时候	它	是	包装	.

包装时水温应达到或接近沸点。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪ'nʌf] ['sɪrəp] , ['wɔ:tə(r)] ,

There	should	be	enough	sirup	,	water	,
那里	应该	是	足够的	糖浆	,	水	,

应该有足够的糖浆和水。

[ɔ:(r)][dʒu:s][tu:; tə] [fɪl] [ɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['sɒlɪd] [fu:d] [ɪn][ðə; ði][kən'teɪnə(r)][ænd; ənd][tu:; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]

or	juice	to	fill	in	around	the	solid	food	in	the	container	and	to	cover	the
或者	汁	到	充满	在	大约	这	坚硬的	食物	在	这	容器	和	到	覆盖	这

[fu:d] .

food	.
食物	.

或者用果汁填满容器中固体食物的周围，并覆盖食物。

[fu:d] [æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][kən'teɪnə(r)] [tend][tu:; tə]['dɑ:kən] [ɪf] [nɒt] ['kʌvəd] [wɪð] ['lɪkwɪd] .

Food	at	the	top	of	the	container	tends	to	darken	if	not	covered	with	liquid	.
食物	在	这	顶部	的	这	容器	倾向于	到	变暗	如果	不是	涵盖	和	液体	.

容器顶部的食物如果没有被液体覆盖，容易变黑。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [frɒm; frəm] ½ [tuː; tə] 1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [kwɔːt] [glɑːs] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)] [ə; eɪ]

It	takes	from	½	to	1½	cups	of	liquid	for	a	quart	glass	jar	or	a
它	需要	从	½	到	1½	杯子	的	液体	为了	一个	夸脱	玻璃	罐	或者	一个

[nəʊ] . 2½ [tɪn] [kæn; kən] .

No	.	2½	tin	can	.
不	.	2½	锡	能	.

一夸脱玻璃罐或一个 2½ 号锡罐需要 ½ 到 1½ 杯液体。

[hed] [speɪs] . — [wɪð] ['əʊnli] [ə; eɪ] [fjuː] [ɪk'sepʃnz] ,

Head	space	.	—	With	only	a	few	exceptions	,
头	空间	.	—	和	仅有的	一个	很少	例外情况	,

精神空间——除少数例外情况外，

[sʌm; səm] [speɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [left] [bɪ'twiːn] [ðə; ðɪ] [pækt] [fuːd] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['kləʊʒə(r)] .

some	space	should	be	left	between	the	packed	food	and	the	closure	.
一些	空间	应该	是	左边	之间	这	包装	食物	和	这	关闭	.

包装好的食物和封口之间应该留出一些空间。

[ðə; ðɪ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [speɪs] [tuː; tə] [ə'laʊ] [æt; ət] [ðə; ðɪ] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)] [kæn; kən] [ɪz] ['gɪv(ə)n]

The	amount	of	space	to	allow	at	the	top	of	the	jar	or	can	is	given
这	数量	的	空间	到	允许	在	这	顶部	的	这	罐	或者	能	是	给定

[ɪn] [ðə; ðɪ] ['diːteɪld] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [iːtʃ] [fuːd] .

in	the	detailed	directions	for	canning	each	food	.
在	这	详细的	方向	为了	罐头	每个	食物	.

每种食物的罐装说明中都详细列出了罐子或瓶子顶部需要留出的空间大小。

['kləʊzɪŋ] [glɑːs] [dʒ'ɑːz]

Closing	Glass	Jars
结束	玻璃	罐子

玻璃罐的密封

['kləʊʒəz] [fɔː(r); fə(r)] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] [ɑː(r); ə(r)] [ɒv; əv] [tuː] [meɪn] [taɪps] :

Closures	for	glass	jars	are	of	two	main	types	:
关闭	为了	玻璃	罐子	是	的	二	主要的	类型	:

玻璃罐的瓶盖主要有两种类型：

['met(ə)l] - [ænd; ənd] [flæt] ['met(ə)l] [lɪd] [wɪð] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd] .

Metal	screwband	and	flat	metal	lid	with	sealing	compound	.
金属	-	和	平坦的	金属	盖	和	密封	化合物	.

金属螺纹箍和带密封胶的扁平金属盖。

[tuː; tə] [juːz] [ðɪs] [taɪp] , [waɪp] [dʒɑː(r)] [rɪm] [kliːn] ['ɑːftə(r)] [prə'djuːs] [ɪz] [pækt] .

To	use	this	type	,	wipe	jar	rim	clean	after	produce	is	packed	.
到	使用	这	类型	,	擦拭	罐	轮缘	干净的	后	生产	是	包装	.

使用这种罐子时，包装完农产品后，请将罐口擦干净。

[pʊt] [lɪd] [ɒn] , [wɪð] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd] [nekst] [tuː; tə] [glɑːs] .

Put	lid	on	,	with	sealing	compound	next	to	glass	.
放	盖	在	,	和	密封	化合物	下一个	到	玻璃	.

盖上盖子，并在玻璃旁边涂抹密封胶。

[skruː] ['met(ə)l] [bænd] [daʊn] [taɪt] [baɪ] [hænd] .

Screw	metal	band	down	tight	by	hand	.
拧紧	金属	乐队	向下	紧的	经过	手	.

用手将金属箍拧紧。

[wen] [bænd] [ɪz] [taɪt] , [ðɪs] [lɪd] [hæz; həz] [ɪ'nʌf] [gɪv] [tuː; tə] [let] [eə(r)] [ɪ'skeɪp] ['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] .

When	band	is	tight	,	this	lid	has	enough	give	to	let	air	escape	during	processing	.
什么时候	乐队	是	紧的	,	这	盖	有	足够的	给	到	让	空气	逃脱	期间	加工	.

当盖子盖紧时，盖子仍有一定的弹性，可以在加工过程中让空气逸出。

[duː; də] [nɒt] ['taɪt(ə)n] [skruː] [bænd] ['fɜːðə(r)] ['ɑːftə(r)] ['teɪkɪŋ] [dʒɑː(r)] [frɒm; frəm] ['kænə(r)] .

Do	**not**	**tighten**	**screw**	**band**	**further**	**after**	**taking**	**jar**	**from**	**canner**	**.**
做	不是	拧紧	拧紧	乐队	更远	后	采取	罐	从	罐头	.

从罐头机中取出罐子后，不要再拧紧螺丝环。

[skruː] [bændz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] [meɪ] [biː; bi] ['riːjuːzd] .

Screw	**bands**	**that**	**are**	**in**	**good**	**condition**	**may**	**be**	**reused**	**.**
拧紧	乐队	那	是	在	好的	状况	可能	是	重复使用	.

状况良好的螺纹箍可以重复使用。

[juː; jʊ] [meɪ] [rɪ'muːv] [bændz] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [dʒ'ɑːz] [ɑː(r); ə(r)] [kuːl] .

You	**may**	**remove**	**bands**	**as**	**soon**	**as**	**jars**	**are**	**cool**	**.**
你	可能	消除	乐队	作为	很快	作为	罐子	是	凉爽的	.

罐子冷却后即可取下瓶盖。

['met(ə)l] [lɪdz] [wɪð] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ['əʊnli] [wʌns] .

Metal	**lids**	**with**	**sealing**	**compound**	**may**	**be**	**used**	**only**	**once**	**.**
金属	盖子	和	密封	化合物	可能	是	用过的	仅有的	一次	.

涂有密封胶的金属盖只能使用一次。

['pɔːsəlɪn] - [laɪnd] [zɪŋk] [kæp] [wɪð] ['ʃəʊldə(r)] ['rʌbə(r)] [rɪŋ] .

Porcelain	**-**	**lined**	**zinc**	**cap**	**with**	**shoulder**	**rubber**	**ring**	**.**
瓷	-	衬里	锌	帽	和	肩膀	橡皮	戒指	.

瓷内衬锌合金帽，带橡胶肩环。

[fɪt] [wet] ['rʌbə(r)] [rɪŋ] [daʊn] [ɒn] [dʒɑː(r)] ['ʃəʊldə(r)] , [bʌt; bət] [doʊnt] [stretʃ] [ʌn'nesəsərəli] .

Fit	**wet**	**rubber**	**ring**	**down**	**on**	**jar**	**shoulder**	**,**	**but**	**don't**	**stretch**	**unnecessarily**	**.**
合身	湿的	橡皮	戒指	向下	在	罐	肩膀	,	但	不	拉紧	不必要的	.

将湿润的橡胶圈套在罐肩上，但不要过度拉伸。

[fɪl] [dʒɑː(r)] ; [waɪp] ['rʌbə(r)] [rɪŋ] [ænd; ənd] [dʒɑː(r)] [rɪm] [kliːn] .

Fill	**jar**	**;**	**wipe**	**rubber**	**ring**	**and**	**jar**	**rim**	**clean**	**.**
充满	罐	;	擦拭	橡皮	戒指	和	罐	轮缘	干净的	.

将罐子装满；擦拭干净橡胶圈和罐口。

[ðen] [skruː] [kæp] [daʊn] ['fɜːmli] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] ¼ [ɪntʃ] .

Then	**screw**	**cap**	**down**	**firmly**	**and**	**turn**	**it**	**back**	**¼**	**inch**	**.**
然后	拧紧	帽	向下	牢牢	和	转动	它	后退	¼	英寸	.

然后将盖子拧紧，再向后旋转 ¼ 英寸。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [teɪk] [dʒɑː(r)] [frɒm; frəm] ['kænə(r)] , [skruː] [kæp] [daʊn] [taɪt] , [tuː; tə] [kəm'pliːt] [siːl] .

As	**soon**	**as**	**you**	**take**	**jar**	**from**	**canner**	**,**	**screw**	**cap**	**down**	**tight**	**,**	**to**	**complete**	**seal**	**.**
作为	很快	作为	你	拿	罐	从	罐头	,	拧紧	帽	向下	紧的	,	到	完全的	海豹	.

从罐头机中取出罐子后，立即拧紧盖子，以完成密封。

['pɔːsəlɪn] - [laɪnd] [zɪŋk] [kæps] [meɪ] [biː; bi] ['riːjuːzd] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] .

Porcelain	**-**	**lined**	**zinc**	**caps**	**may**	**be**	**reused**	**as**	**long**	**as**	**they**	**are**	**in**	**good**	**condition**
瓷	-	衬里	锌	帽子	可能	是	重复使用	作为	长的	作为	他们	是	在	好的	状况

.

:

.

只要状况良好，瓷内衬锌帽可以重复使用。

['rʌbə(r)] [rɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] ['riːjuːzd] .

Rubber	**rings**	**should**	**not**	**be**	**reused**	**.**
橡皮	戒指	应该	不是	是	重复使用	.

橡胶圈不应重复使用。

76944B
76944B
76944B

76944B

['met(ə)l] [skru:] [bænd]
Metal **screw** **band**
金属 拧紧 乐队

金属螺纹带

['met(ə)l][lɪd] [wɪð] ['si:lɪŋ] ['kɒmpaʊnd]
Metal **lid** **with** **sealing** **compound**
金属 盖 和 密封 化合物

带密封胶的金属盖

[si:lz] [hɪə(r)]
Seals **here**
海豹 这里

这里有海豹

76944B
76944B
76944B

76944B

['pɔ:səlɪn] [laɪnd] [skru:] [kæp]
Porcelain **lined** **screw** **cap**
瓷 衬里 拧紧 帽

瓷衬螺旋盖

['rʌbə(r)]
Rubber
橡皮

橡皮

[si:lz] [hɪə(r)]
Seals **here**
海豹 这里

这里有海豹

[ɪg'zɔ:stɪŋ] [ænd; ənd] ['si:lɪŋ] [tɪn] [kænz]
Exhausting **and** **Sealing** **Tin** **Cans**
精疲力竭 和 密封 锡 罐头

排气和密封锡罐

[tɪn] [kænz] [ɑ:(r); ə(r)] [si:ld] [bɪ'fɔ:(r)] ['prəʊsesɪŋ] .
Tin **cans** **are** **sealed** **before** **processing** **.**
锡 罐头 是 密封 前 加工 .

罐头在加工前会进行密封。

[ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fu:d] [ɪn] [ðə; ði] [kænz] [mʌst; məst] [bi:; bi] 170° [ef] . [ɔ:(r)] ['haɪə(r)] [wen]
The **temperature** **of** **the** **food** **in** **the** **cans** **must** **be** **170°** **F** **.** **or** **higher** **when**
这 温度 的 这 食物 在 这 罐头 必须 是 170° F . 或者 更高 什么时候
[ðə; ði] [kænz] [ɑ:(r); ə(r)] [si:ld] .
the **cans** **are** **sealed** **.**
这 罐头 是 密封 .

罐头密封时，罐内食物的温度必须达到 170°F 或更高。

[fu:d] [ɪz] ['hi:tɪd] [tu:; tə] [ðɪs] ['temprətʃə(r)] [tu:; tə] [draɪv] [aʊt] [eə(r)] [səʊ] [ðæt] [ðeə(r)] [wɪl] [bi:; bi] [ə; eɪ]

Food	**is**	**heated**	**to**	**this**	**temperature**	**to**	**drive**	**out**	**air**	**so**	**that**	**there**	**will**	**be**	**a**
食物	是	加热	到	这	温度	到	驾驶	出去	空气	所以	那	那里	将要	是	一个

[gʊd] ['vækju:m] [ɪn] [ðə; ði] [kæn; kən] after7

good	**vacuum**	**in**	**the**	**can**	**after7**
好的	真空	在	这	能	after7

食物加热到这个温度是为了排出空气，这样罐头装罐后就能形成良好的真空。

['prəʊsesɪŋ] [ænd; ənd] ['ku:lɪŋ] .

processing	**and**	**cooling**	**.**
加工	和	冷却	.

加工和冷却。

[rɪ'mu:v(ə)l] [ɒv; əv] [eə(r)] ['ɔ:lsəʊ] [helps] [prɪ'vent] [dɪs'kʌlərɪŋ] [ɒv; əv] [kænd] [fu:d] [ænd; ənd] [tʃeɪndʒ] [ɪn] ['fleɪvə(r)] .

Removal	**of**	**air**	**also**	**helps**	**prevent**	**discoloring**	**of**	**canned**	**food**	**and**	**change**	**in**	**flavor**	**.**
移动	的	空气	还	帮助	防止	变色	的	罐装	食物	和	改变	在	味道	.

去除空气还有助于防止罐头食品变色和味道改变。

[fu:d] [pækt] [rɔ:] [mʌst; məst] [bi:; bi] ['hi:tɪd] [ɪn] [ðə; ði] [kænz] ([ɪg'zɔ:stɪd]) [bɪ'fɔ:(r)] [ðə; ði] [kænz] [ɑ:(r); ə(r)] [si:ld] .

Food	**packed**	**raw**	**must**	**be**	**heated**	**in**	**the**	**cans**	**(**	**exhausted**	**)**	**before**	**the**	**cans**	**are**	**sealed**	**.**
食物	包装	生的	必须	是	加热	在	这	罐头	(	筋疲力尽的	)	前	这	罐头	是	密封	.

罐头内包装的生食必须在密封前在罐头内加热（排气）。

[fu:d] [pækt] [hɒt] [meɪ] [bi:; bi] [si:ld] [wɪ'ðaʊt] ['fɜ:ðə(r)] ['hi:tɪŋ] [ɪf] [ju:; jʊ] [ɑ:(r); ə(r)] [ʃʊə(r)] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fu:d] [hæz; həz] [nɒt] [drɒpt] [bɪ'ləʊ] 170° [ef] .

Food	**packed**	**hot**	**may**	**be**	**sealed**	**without**	**further**	**heating**	**if**	**you**	**are**	**sure**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**food**	**has**	**not**	**dropped**	**below**	**170°**	**F**	**.**
食物	包装	热的	可能	是	密封	没有	更远	加热	如果	你	是	当然	这	温度	的	这	食物	有	不是	掉落	以下	170°	F	.

如果确定食物的温度没有低于 170°F，则热包装的食物可以不经进一步加热而密封。

[tu:; tə] [meɪk] [ʃʊə(r)] , [test] [wɪð] [ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] , ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [bʌlb] [æt; ət] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kæn; kən] .

To	**make**	**sure**	**,**	**test**	**with**	**a**	**thermometer**	**,**	**placing**	**the**	**bulb**	**at**	**the**	**center**	**of**	**the**	**can**	**.**
到	制作	当然	,	测试	和	一个	温度计	,	放置	这	电灯泡	在	这	中心	的	这	能	.

为了确保准确，请用温度计测试，将温度计的感温泡放在罐子的中心。

[ɪf] [ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] ['redʒɪstər] ['ləʊə(r)] [ðæn; ðən] 170° , [ɔ:(r)] [ɪf] [ju:; jʊ] [du:; də] [nɒt] [meɪk] [ðɪs] [test] ,

If	**the**	**thermometer**	**registers**	**lower**	**than**	**170°**	**,**	**or**	**if**	**you**	**do**	**not**	**make**	**this**	**test**	**,**
如果	这	温度计	登记簿	降低	比	170°	,	或者	如果	你	做	不是	制作	这	测试	,

如果温度计读数低于 170°，或者您没有进行此项测试，

[ɪg'zɔ:st] [ðə; ði] [kænz] .

exhaust	**the**	**cans**	**.**
排气	这	罐头	.

把罐子里的水用完。

[tu:; tə] [ɪg'zɔ:st] , [pleɪs] ['əʊpən] ,

To	**exhaust**	**,**	**place**	**open**	**,**
到	排气	,	地方	打开	,

耗尽，放置打开，

[fɪld] [kænz][ɒn][ə; eɪ] [ræk] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɪn] [wɪtʃ] [ðeə(r)][ɪz] [ɪ'nʌf] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [kʌm]

filled	cans	on	a	rack	in	a	kettle	in	which	there	is	enough	boiling	water	to	come
已填	罐头	在	一个	架子	在	一个	壶	在	哪个	那里	是	足够的	沸腾	水	到	来

[tuː; tə][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði][tɒps][ɒv; əv][ðə; ði][kænz] .

to	about	2	inches	below	the	tops	of	the	cans	.
到	关于	2	英寸	以下	这	最高额	的	这	罐头	.

将装满饮料的罐头放在水壶的架子上，水壶中倒入足够的沸水，使沸水没过罐头顶部约 2 英寸。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['ket(ə)l] .

Cover	the	kettle	.
覆盖	这	壶	.

盖上水壶盖。

[brɪŋ] ['wɔːtə(r)] [bæk] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Bring	water	back	to	boiling	.
带来	水	后退	到	沸腾	.

将水重新烧开。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪn'sɜːtɪd] [æt; ət][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][kæn; kən]['redʒɪstər] 170°

Boil	until	a	thermometer	inserted	at	the	center	of	the	can	registers	170°
熬	直到	一个	温度计	插入	在	这	中心	的	这	能	登记簿	170°

煮沸至插入罐头中心的温度计显示温度达到 170°F（77°C）。

[ef] . — [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][fruːt]

F	.	—	or	for	the	length	of	time	given	in	the	directions	for	the	fruit
F	.	—	或者	为了	这	长度	的	时间	给定	在	这	方向	为了	这	水果

[ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l][juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['kænɪŋ] .

or	vegetable	you	are	canning	.
或者	蔬菜	你	是	罐头	.

F.—或者按照你所罐装的水果或蔬菜的说明中给出的时间进行罐装。

[rɪ'muːv] [kænz][frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Remove	cans	from	the	water	one	at	a	time	,
消除	罐头	从	这	水	一	在	一个	时间	,

将罐头逐个从水中取出，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['pækɪŋ] ['lɪkwɪd][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] [tuː; tə] [brɪŋ] [hed] [speɪs] [bæk]

and	add	boiling	packing	liquid	or	water	if	necessary	to	bring	head	space	back
和	添加	沸腾	包装	液体	或者	水	如果	必要的	到	带来	头	空间	后退

[tuː; tə][ðə; ði]['lev(ə)l]['spesɪfaɪd][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['prɒdʌkt] .

to	the	level	specified	for	each	product	.
到	这	等级	指定的	为了	每个	产品	.

如有必要，可添加沸腾的包装液或水，使顶部空间恢复到每种产品规定的水平。

[pleɪs] [kliːn] [lɪd][ɒn] [fɪld] [kæn; kən] .

Place	clean	lid	on	filled	can	.
地方	干净的	盖	在	已填	能	.

将干净的盖子盖在装满的罐子上。

[siːl] [æt; ət][wʌns] .

Seal	at	once	.
海豹	在	一次	.

立即密封。

['prəʊsesɪŋ]

Processing
加工

加工

['prəʊses] [fruːts] , [təˈmɑːtəʊz] , [ænd; ənd] ['pɪkld] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]

Process	fruits	,	tomatoes	,	and	pickled	vegetables	in	a	boiling	-	water	-	bath
过程	水果	,	西红柿	,	和	腌制	蔬菜	在	一个	沸腾	-	水	-	洗澡

['kænə(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn][peɪdʒ] - .

canner	according	to	the	directions	on	page	10	.
罐头	根据	到	这	方向	在	页	-	.

按照第 10 页的说明，在沸水浴罐头机中处理水果、西红柿和腌制蔬菜。

['prəʊses]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ə; eɪ] [stiːm] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn][peɪdʒ]

Process	vegetables	in	a	steam	-	pressure	canner	according	to	the	directions	on	page
过程	蔬菜	在	一个	蒸汽	-	压力	罐头	根据	到	这	方向	在	页

- .

16	.
-	.

按照第 16 页的说明，在蒸汽压力罐中处理蔬菜。

['kuːlɪŋ] [kænd] [fuːd]

Cooling	Canned	Food
冷却	罐装	食物

冷却罐头食品

[glɑːs] [dʒɑːz] . — [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [dʒɑːz][frɒm; frəm][ðə; ði]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [æt; ət][wʌns] [ɪf]

Glass	jars	.	—	As	you	take	jars	from	the	canner	,	complete	seals	at	once	if
玻璃	罐子	.	—	作为	你	拿	罐子	从	这	罐头	,	完全的	封印	在	一次	如果

['nesəsəri] .

necessary	.
必要的	.

玻璃罐——从罐头机中取出罐子时，如有必要，立即完成密封。

[ɪf] ['lɪkwɪd] [bɔɪld] [aʊt][ɪn] ['prəʊsesɪŋ] , [duː; də][nɒt]['əʊpən][dʒɑː(r)][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] .

If	liquid	boiled	out	in	processing	,	do	not	open	jar	to	add	more	.
如果	液体	煮沸	出去	在	加工	,	做	不是	打开	罐	到	添加	更多的	.

如果在加工过程中液体蒸发掉了，不要打开罐子添加更多液体。

[siːl] [ðə; ði][dʒɑː(r)][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] .

Seal	the	jar	just	as	it	is	.
海豹	这	罐	只是	作为	它	是	.

直接把罐子密封好就行了。

[kuːl] [dʒˈɑːz][tɒp][saɪd][ʌp] .

Cool	jars	top	side	up	.
凉爽的	罐子	顶部	边	向上	.

将冷却的罐子顶部朝上。

[gɪv] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] [rˈnʌf] [ruːm] [tuː; tə][let][eə(r)][get][æt; ət][ɔːl][saɪdz] .

Give	each	jar	enough	room	to	let	air	get	at	all	sides	.
给	每个	罐	足够的	房间	到	让	空气	得到	在	全部	侧面	.

每个罐子都要留出足够的空间，让空气能够从各个方向进入。

['nevə(r)][set][ə; eɪ][hɒt][dʒɑː(r)][ɒn][ə; eɪ][kəʊld] ['sɜːfɪs] ;

Never	set	a	hot	jar	on	a	cold	surface	;
绝不	放	一个	热的	罐	在	一个	寒冷的	表面	;

切勿将热罐放在冰冷的表面上；

[ɪn'sted] [set][ðə; ði][dʒˈɑːz][ɒn][ə; eɪ] [ræk] [ɔː(r)][ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd] [klɒθ] .

instead	set	the	jars	on	a	rack	or	on	a	folded	cloth	.
反而	放	这	罐子	在	一个	架子	或者	在	一个	折叠	布	.

而是将罐子放在架子上或折叠好的布上。

[kiːp] [hɒt][dʒˈɑːz] [əˈweɪ] [frɒm; frəm][drɑːfts] , [bʌt; bət][doʊnt] [sləʊ] ['kuːlɪŋ] [baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] .

Keep	hot	jars	away	from	drafts	,	but	don't	slow	cooling	by	covering	them	.
保持	热的	罐子	离开	从	草稿	,	但	不	慢的	冷却	经过	覆盖	他们	.

将热罐子放在远离通风口的地方，但不要盖上盖子减缓冷却速度。

BN21476
BN21476
BN21476

BN21476

[kuːl] [dʒˈɑːz][tɒp][saɪd][ʌp][ɒn][ə; eɪ][ræk] , [ˈliːvɪŋ] [speɪs] [bɪˈtwiːn] [dʒˈɑːz][səʊ][eə(r)][kæn; kən][ˈsɜːkjəleɪt]
Cool jars top side up on a rack , leaving space between jars so air can circulate
凉爽的 罐子 顶部 边 向上 在 一个 架子 , 离开 空间 之间 罐子 所以 空气 能 流通
.
:
.

将冷却的玻璃罐顶部朝上放在架子上，罐子之间留出空隙，以便空气流通。

76619B
76619B
76619B

76619B

[kuːl] [tɪn][kænz][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ; [tʃeɪndʒ] [ˈwɔːtə(r)] [ˈfriːkwəntli] [tuː; tə] [kuːl] [kænz] [ˈkwɪkli] .
Cool tin cans in cold water ; change water frequently to cool cans quickly .
凉爽的 锡 罐头 在 寒冷的 水 ; 改变 水 频繁地 到 凉爽的 罐头 迅速地 .

将锡罐放入冷水中冷却；经常换水以快速冷却锡罐。

[tɪn] [kænz] . — [pʊt][tɪn][kænz][ɪn][kəʊld] , [kliːn] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə] [kuːl] [ðem; ðəm] ;
Tin cans . — Put tin cans in cold , clean water to cool them ;
锡 罐头 . — 放 锡 罐头 在 寒冷的 , 干净的 水 到 凉爽的 他们 ;

锡罐——将锡罐放入冷的干净水中冷却；

[tʃeɪndʒ] [ˈwɔːtə(r)][æz; əz] [ˈniːdɪd] [tuː; tə] [kuːl] [kænz] [ˈkwɪkli] .
change water as needed to cool cans quickly .
改变 水 作为 需要 到 凉爽的 罐头 迅速地 .

根据需要更换水，以便快速冷却罐头。

[teɪk] [kænz] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪl] [wɔːm] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [draɪ][ɪn][ðə; ði]
Take cans out of the water while they are still warm so they will dry in the
拿 罐头 出去 的 这 水 尽管 他们 是 仍然 温暖的 所以 他们 将要 干燥 在 这
[eə(r)] .
air .
空气 .

趁罐头还温热的时候将其从水中取出，以便风干。

[ɪf] [juː; jʊ] [stæk] [kænz] , [ˈstægə(r)][ðem; ðəm][səʊ] [ðæt] [eə(r)][kæn; kən][get] [əˈraʊnd] [ðem; ðəm] . [eit]
If you stack cans , stagger them so that air can get around them . 8
如果 你 堆 罐头 , 错开 他们 所以 那 空气 能 得到 大约 他们 . 8

如果要堆放易拉罐，请错开摆放，以便空气流通。8

[deɪ] - [ˈɑːftə(r)] - [ˈkænɪŋ] [dˈʒɒbz]
Day - After - Canning Jobs
天 - 后 - 罐头 工作机会

罐头日后工作

[test] [ðə; ði] [siːl] [ɒn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] [wɪð] [ˈpɔːsəlɪn] - [laɪnd][kæps][baɪ] [ˈtɜːnɪŋ] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] [ˈpɑːtli]
Test the seal on glass jars with porcelain - lined caps by turning each jar partly
测试 这 海豹 在 玻璃 罐子 和 瓷 - 衬里 帽子 经过 转弯 每个 罐 部分
[ˈəʊvə(r)][ɪn][jɔː(r); jə(r)][hændz] .
over in your hands .
超过 在 你的 双手 .

测试带瓷内衬盖的玻璃罐的密封性，方法是将每个罐子在手中部分翻转。

[tuː; tə] [test] [ə; eɪ][dʒɑː(r)] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ] [flæt] [ˈmet(ə)l][lɪd] , [pres] [ˈsentə(r)][ɒv; əv][lɪd] ;
To test a jar that has a flat metal lid , press center of lid ;
到 测试 一个 罐 那 有 一个 平坦的 金属 盖 , 按 中心 的 盖 ;

要测试带有扁平金属盖的罐子，请按压盖子的中心；

[ɪf] [lɪd][ɪz] [daʊn] [ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] [muːv] , [dʒɑː(r)][ɪz] [siːld] .

if	lid	is	down	and	will	not	move	,	jar	is	sealed	.
如果	盖	是	向下	和	将要	不是	移动	,	罐	是	密封	.

如果盖子盖上且不会移动，则罐子已密封。

[ɔː(r)][tæp][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][lɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

Or	tap	the	center	of	the	lid	with	a	spoon	.
或者	轻敲	这	中心	的	这	盖	和	一个	勺子	.

或者用勺子敲击盖子的中心。

[ə; eɪ][klɪə(r)] , ['rɪŋɪŋ] [saʊnd] [miːnz] [ə; eɪ] [gʊd] [siːl] .

A	clear	,	ringing	sound	means	a	good	seal	.
一个	清除	,	铃声	声音	方法	一个	好的	海豹	.

清脆响亮的声音说明密封良好。

[ə; eɪ] [dʌl] [nəʊt] [dʌz] [nɒt] ['ɔːlweɪz] [miːn] [ə; eɪ][pɔː(r); pʊə(r)] [siːl] ; [ɪf] [ðeəz; ðəz][nəʊ] ['liːkɪdʒ] ,

A	dull	note	does	not	always	mean	a	poor	seal	;	if	there's	no	leakage	,
一个	乏味的	笔记	做	不是	总是	意思是	一个	贫穷的	海豹	;	如果	有	不	泄漏	,

声音沉闷并不总是意味着密封不良；如果没有泄漏，

[stɔː(r)][ðə; ði][dʒɑː(r)][ænd; ənd] [tʃek] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [bɪ'fɔː(r)] [juːz] .

store	the	jar	and	check	it	for	spoilage	before	use	.
店铺	这	罐	和	查看	它	为了	腐败	前	使用	.

将罐子存放好，使用前检查是否变质。

[ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ə; eɪ] ['liːki] [dʒɑː(r)] , [juːz] [ˌʌn'spɔɪld] [fuːd] [raɪt] [ə'weɪ] .

If	you	find	a	leaky	jar	,	use	unspoiled	food	right	away	.
如果	你	寻找	一个	漏水	罐	,	使用	未受破坏的	食物	正确的	离开	.

如果发现罐子漏水，请立即食用未变质的食物。

[ɔː(r)][kæn; kən][ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ; ['empti] [ðə; ði][dʒɑː(r)] , [ænd; ənd] [pæk] [ænd; ənd]['prəʊses] [fuːd] [æz; əz] [ɪf]

Or	can	it	again	;	empty	the	jar	,	and	pack	and	process	food	as	if
或者	能	它	再次	;	空的	这	罐	,	和	盒	和	过程	食物	作为	如果

[ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)] [freʃ] .

it	were	fresh	.
它	是	新鲜的	.

或者再次罐装；清空罐子，然后像新鲜食物一样包装和加工食物。

[bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ][dʒɑː(r)][ɔː(r)][lɪd] [ə'gen] [tʃek] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'fekts] .

Before	using	jar	or	lid	again	check	for	defects	.
前	使用	罐	或者	盖	再次	查看	为了	缺陷	.

再次使用罐子或盖子之前，请检查是否有缺陷。

[wen] [dʒ'ɑːz][ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [kuːl] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skruː] [bændz] ['keəfəli] .

When	jars	are	thoroughly	cool	,	take	off	the	screw	bands	carefully	.
什么时候	罐子	是	彻底	凉爽的	,	拿	离开	这	拧紧	乐队	小心	.

待罐子完全冷却后，小心地取下螺旋环。

[ɪf] [ə; eɪ][bænd] [stɪks] , ['kʌvərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] [wɪð] [ə; eɪ][hɒt] , [dæmp] [klɒθ] [meɪ] [help]

If	a	band	sticks	,	covering	for	a	moment	with	a	hot	,	damp	cloth	may	help
如果	一个	乐队	棍子	,	覆盖	为了	一个	片刻	和	一个	热的	,	潮湿	布	可能	帮助

['luːs(ə)n][ˌaɪ 'tiː] .

loosen	it	.
松开	它	.

如果橡皮筋粘住了，用热的湿布盖住一会儿可能会有助于松开它。

[bɪ'fɔː(r)] ['stɔːrɪŋ] [kænd] [fuːd] , [waɪp][kən'teɪnə(r)z] [kliːn] .

Before	storing	canned	food	,	wipe	containers	clean	.
前	存储	罐装	食物	,	擦拭	容器	干净的	.

储存罐头食品前，请将容器擦拭干净。

['leɪb(ə)l][tu:; tə] [ʃəʊ] ['kɒntents] , [deɪt] , [ænd; ənd][lɒt]['nʌmbə(r)] — [ɪf] [ju:; jʊ] [kænd] [mɔ:(r)][ðæn; ðən]

Label	to	show	contents	,	date	,	and	lot	number	—	if	you	canned	more	than
标签	到	展示	内容	,	日期	,	和	很多	数字	—	如果	你	罐装	更多的	比

[wʌn][lɒt][ɪn][ə; eɪ] [deɪ] .

one	lot	in	a	day	.
一	很多	在	一个	天	.

标签上应标明内容物、日期和批号——如果您一天内罐装了不止一批。

[wɒʃ] [bændz] ; [stɔ:(r)][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [pleɪs] .

Wash	bands	;	store	them	in	a	dry	place	.
洗	乐队	;	店铺	他们	在	一个	干燥	地方	.

清洗发带；存放在干燥处。

BN21468

BN21468

BN21468

BN21468

['leɪb(ə)l][dʒ'ɑ:z]['ɑ:ftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [bi:n] [ku:ld] .

Label	jars	after	they	have	been	cooled	.
标签	罐子	后	他们	有	到过	冷却	.

冷却后给罐子贴上标签。

['stɔ:rɪŋ] [kænd] [fu:d]

Storing	Canned	Food
存储	罐装	食物

罐头食品的储存

[kænd] [fu:d] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kept] [draɪ][ænd; ənd] [ku:l] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi][səb'dʒektɪd]

Canned	food	should	be	kept	dry	and	cool	,	but	it	should	not	be	subjected
罐装	食物	应该	是	保留	干燥	和	凉爽的	,	但	它	应该	不是	是	受

[tu:; tə] ['fri:zɪŋ] .

to	freezing	.
到	冷冻	.

罐头食品应存放在干燥阴凉处，但不应冷冻。

['dæmpnəs] [meɪ] [kə'rəʊd] [tɪn][kænz][ænd; ənd]['met(ə)l][lɪdz][ɒv; əv] [glɑ:s] [dʒ'ɑ:z][ænd; ənd] [ɪ'ventʃuəli]

Dampness	may	corrode	tin	cans	and	metal	lids	of	glass	jars	and	eventually
潮湿	可能	腐蚀	锡	罐头	和	金属	盖子	的	玻璃	罐子	和	最终

[kɔ:z] ['li:kɪdʒ] .

cause	leakage	.
原因	泄漏	.

潮湿可能会腐蚀锡罐和玻璃罐的金属盖，最终导致泄漏。

[wɔ:mθ] [meɪ] [kɔ:z] [kænd] [fu:d] [tu:; tə] [lu:z] ['kwɒləti] .

Warmth	may	cause	canned	food	to	lose	quality	.
温暖	可能	原因	罐装	食物	到	失去	质量	.

温度升高可能会导致罐头食品品质下降。

[hɒt] [paɪps][bɪ'haɪnd][ə; eɪ][wɔ:l] ['sʌmtaɪmz] [meɪk] [ə; eɪ] [ʃelf] [ɔ:(r)] ['klɒzɪt] [tu:] [wɔ:m] [fɔ:(r); fə(r)] ['stɔ:rɪŋ]

Hot	pipes	behind	a	wall	sometimes	make	a	shelf	or	closet	too	warm	for	storing
热的	管道	在后面	一个	墙	有时	制作	一个	架子	或者	壁橱	也	温暖的	为了	存储

[fu:d] .

food	.
食物	.

墙后的热水管道有时会使架子或壁橱温度过高，不适合存放食物。

['friːzɪŋ] [meɪ] [kræk] [ə; eɪ][dʒɑː(r)][ɔː(r)] [breɪk] [ə; eɪ] [siːl] [ænd; ənd][let][ɪn][bæk'tɪəriə] [ðæt] [wɪl] [kɔːz]

Freezing	may	crack	a	jar	or	break	a	seal	and	let	in	bacteria	that	will	cause
冷冻	可能	裂缝	一个	罐	或者	休息	一个	海豹	和	让	在	细菌	那	将要	原因

['spɔɪlɪdʒ] .

spoilage	.
腐败	.

冷冻可能会导致罐子破裂或密封破损，使细菌进入，从而导致食物变质。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] ['dæmɪdʒ] [dʒɑː(r)][ɔː(r)] [siːl] , ['friːzɪŋ] [wɪl] [nɒt] [meɪk] [fuːd] [ʌn'seɪf] [tuː; tə] [iːt] .

If	it	does	not	damage	jar	or	seal	,	freezing	will	not	make	food	unsafe	to	eat	.
如果	它	做	不是	损害	罐	或者	海豹	,	冷冻	将要	不是	制作	食物	不安全	到	吃	.

只要冷冻不会损坏罐子或密封件，就不会使食物变得不安全。

[tuː; tə] [gɪv] [fuːd] [ɪn][æn; ən] [ʌn'hiːtɪd] [pleɪs] [sʌm; səm] [prə'tekʃ(ə)n] [frɒm; frəm] ['friːzɪŋ] ,

To	give	food	in	an	unheated	place	some	protection	from	freezing	,
到	给	食物	在	一个	未加热	地方	一些	保护	从	冷冻	,

为了防止食物在未供暖的地方结冰，

['kʌvə(r)][kən'teɪnə(r)z] [wɪð] [ə; eɪ] ['blæŋkit] [ɔː(r)] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn]['peɪpə(r)] .

cover	containers	with	a	blanket	or	wrap	them	in	paper	.
覆盖	容器	和	一个	毯子	或者	裹	他们	在	纸	.

用毯子盖住容器，或者用纸包裹起来。

[ɒn] [gɑːd] [ə'genst] ['spɔɪlɪdʒ]

On	Guard	Against	Spoilage
在	警卫	反对	腐败

防止变质

[doʊnt][juːz] [kænd] [fuːd] [ðæt] [ʃəʊz] ['eni] [saɪn][ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .

Don't	use	canned	food	that	shows	any	sign	of	spoilage	.
不	使用	罐装	食物	那	演出	任何	符号	的	腐败	.

不要使用已经出现任何变质迹象的罐头食品。

[lʊk] ['kləʊsli] [æt; ət] [iːtʃ] [kən'teɪnə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

Look	closely	at	each	container	before	opening	it	.
看	密切	在	每个	容器	前	开幕	它	.

打开每个容器之前，请仔细查看。

['bʌldʒɪŋ] [kæn; kən] [endz] , [dʒɑː(r)][lɪdz] , [ɔː(r)] [rɪŋz] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [liːk] — [ðiːz] [meɪ] [miːn] [fuːd]

Bulging	can	ends	,	jar	lids	,	or	rings	,	or	a	leak	—	these	may	mean	food
凸起	能	结束	,	罐	盖子	,	或者	戒指	,	或者	一个	泄露	—	这些	可能	意思是	食物

[hæz; həz] [spɔɪld] .

has	spoiled	.
有	被宠坏了	.

罐头底部、瓶盖或瓶环鼓胀，或者出现泄漏——这些都可能意味着食物已经变质。

[wen] [juː; jʊ]['əʊpən][ə; eɪ][kən'teɪnə(r)] [lʊk] [fɔː(r); fə(r)]['ʌðə(r)][saɪnz] — ['spɜːtɪŋ] ['lɪkwɪd] , [æn; ən] [ɒf]

When	you	open	a	container	look	for	other	signs	—	spurting	liquid	,	an	off
什么时候	你	打开	一个	容器	看	为了	其他	标志	—	喷涌	液体	,	一个	离开

['əʊdə(r)] , [ɔː(r)][məʊld] .

odor	,	or	mold	.
气味	,	或者	模具	.

打开容器时，注意其他迹象——液体喷溅、异味或发霉。

[ɪts] ['pɒsəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz][tuː; tə] [kən'teɪn][ðə; ði]['pɔɪz(ə)n] ['kɔːzɪŋ] ['botʃəlɪzəm] — [ə; eɪ]

It's	possible	for	canned	vegetables	to	contain	the	poison	causing	botulism	—	a
它是	可能的	为了	罐装	蔬菜	到	包含	这	毒	导致	肉毒杆菌中毒	—	一个

['sɪəriəs] [fuːd] ['pɔɪzənɪŋ] — [wɪ'ðaʊt] ['ʃəʊɪŋ] [saɪnz][ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .

serious	food	poisoning	—	without	showing	signs	of	spoilage	.
严肃的	食物	中毒	—	没有	显示	标志	的	腐败	.

罐装蔬菜可能含有导致肉毒杆菌中毒（一种严重的食物中毒）的毒素，但不会表现出变质的迹象。

[ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] ['deɪndʒə(r)] [ɒv; əv] ['bɒtʃəlɪzəm] [ɪf] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [ɪz] [ɪn] ['pɜːfɪkt] ['ɔːdə(r)] [ænd; ənd] ['evri]

There	is	no	danger	of	botulism	if	pressure	canner	is	in	perfect	order	and	every
那里	是	不	危险	的	肉毒杆菌中毒	如果	压力	罐头	是	在	完美的	命令	和	每一个

['kænɪŋ] [step] [ɪz] [dʌn] [kə'rektli] .

canning	step	is	done	correctly	.
罐头	步	是	完毕	正确	.

如果压力罐头机运转良好，并且每个罐装步骤都正确完成，就不会有肉毒杆菌中毒的危险。

[bʌt; bət] [ən'les] [jʊr; jər] ['æbsəluːtli] [ʃʊə(r)] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [geɪdʒ] [ænd; ənd] ['kænɪŋ] ['meθədz] , [bɔɪl]

But	unless	you're	absolutely	sure	of	your	gage	and	canning	methods	,	boil
但	除非	你是	绝对地	当然	的	你的	量规	和	罐头	方法	,	熬

[həʊm] - [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'fɔː(r)] ['teɪstɪŋ] .

home	-	canned	vegetables	before	tasting	.
家	-	罐装	蔬菜	前	品尝	.

但是，除非你对自己的计量和罐装方法有十足的把握，否则在品尝之前，请先将自制的罐装蔬菜煮沸。

['hiːtɪŋ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪks] ['eni] ['əʊdə(r)] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [mɔː(r)] ['evɪdənt] .

Heating	usually	makes	any	odor	of	spoilage	more	evident	.
加热	通常	制作	任何	气味	的	腐败	更多的	明显	.

加热通常会使任何变质的气味更加明显。

[brɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ; [ðen] ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] -

Bring	vegetables	to	a	rolling	boil	;	then	cover	and	boil	for	at	least	10
带来	蔬菜	到	一个	滚动	熬	;	然后	覆盖	和	熬	为了	在	至少	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将蔬菜煮沸；然后盖上盖子，煮至少 10 分钟。

[bɔɪl] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [kɔːn] - ['mɪnɪts] .

Boil	spinach	and	corn	20	minutes	.
熬	菠菜	和	玉米	-	分钟	.

将菠菜和玉米煮20分钟。

[ɪf] [ðə; ði] [fuːd] [lʊks] [spɔɪld] , [fəʊmz] , [ɔː(r)] [hæz; həz] [æn; ən] [ɒf] ['əʊdə(r)] ['djʊərɪŋ] ['hiːtɪŋ] , [dɪ'strɔɪ]

If	the	food	looks	spoiled	,	foams	,	or	has	an	off	odor	during	heating	,	destroy
如果	这	食物	看起来	被宠坏了	,	泡沫	,	或者	有	一个	离开	气味	期间	加热	,	破坏

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

如果食物看起来变质了，加热时起泡或有异味，请销毁。

[bɜːn] [spɔɪld] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

Burn	spoiled	vegetables	,
烧伤	被宠坏了	蔬菜	,

烧掉腐烂的蔬菜，

[ɔː(r)] [dɪ'spəʊz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fuːd] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [baɪ] ['hjuːmənz] [ɔː(r)] ['ænɪmlz] .

or	dispose	of	the	food	so	that	it	will	not	be	eaten	by	humans	or	animals	.
或者	处置	的	这	食物	所以	那	它	将要	不是	是	吃	经过	人类	或者	动物	.

[naɪn]

9
9

或者妥善处理食物，使其不会被人类或动物食用。9

[haʊ] [tuː; tə] [kæn; kən] [fruːts] , [tə'mɑːtəʊz] , ['pɪkld] ['vedʒtəb(ə)lz]

How	To	Can	Fruits	,	Tomatoes	,	Pickled	Vegetables
如何	到	能	水果	,	西红柿	,	腌制	蔬菜

如何罐装水果、西红柿和腌制蔬菜

[fruːts] , [təˈmɑːtəʊz] , [ænd; ənd] [ˈpɪkld] [ˈvedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [kænd] [əˈkɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ˈdʒen(ə)rəl]
Fruits , tomatoes , and pickled vegetables are canned according to the general
水果 , 西红柿 , 和 腌制 蔬菜 是 罐装 根据 到 这 一般的
[dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn][ˈpeɪdʒɪz][faɪv][tuː; tə][eit] ,
directions on pages 5 to 8 ,
方向 在 页面 5 到 8 ,

水果、西红柿和腌制蔬菜的罐装方法按照第5页至第8页的一般说明进行。

[ðə; ði] [ˈdiːteɪld] [dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [fuːd] [ɒn][ˈpeɪdʒɪz] - [tuː; tə] - ,
the detailed directions for each food on pages 11 to 16 ,
这 详细的 方向 为了 每个 食物 在 页面 - 到 - ,

每种食物的详细制作说明见第11页至第16页。

[ænd; ənd][ðə; ði]['speʃ(ə)l][dəˈrekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] [bɪˈləʊ] [ðæt] [əˈplai] ['əʊnli][tuː; tə]['æsɪd] [fuːdz] .
and the special directions given below that apply only to acid foods .
和 这 特别的 方向 给定 以下 那 申请 仅有的 到 酸 食物 .

以及下面给出的仅适用于酸性食物的特殊说明。

[pɔɪnts] [ɒn] ['pækɪŋ]
Points on Packing
积分 在 包装

包装要点

[rɔː] [pæk] . — [pʊt][kəʊld] , [rɔː] [fruːts] ['ɪntuː][kənˈteɪnə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt]['sɪrəp] ,
Raw pack . — Put cold , raw fruits into container and cover with boiling - hot sirup ,
生的 盒 . — 放 寒冷的 , 生的 水果 进入 容器 和 覆盖 和 沸腾 - 热的 糖浆 ,
[dʒuːs] , [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .
juice , or water .
汁 , 或者 水 .

生鲜包装——将冷藏的生水果放入容器中，并用滚烫的糖浆、果汁或水覆盖。

[pres] [təˈmɑːtəʊz] [daʊn] [ɪn][ðə; ði][kənˈteɪnə(r)z][səʊ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [ðeə(r)] [əʊn] [dʒuːs] ;
Press tomatoes down in the containers so they are covered with their own juice ;
按 西红柿 向下 在 这 容器 所以 他们 是 涵盖 和 他们的 自己的 汁 ;
[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ]['lɪkwɪd] .
add no liquid .
添加 不 液体 .

将番茄压入容器中，使其浸没在自身的汁液中；不要添加任何液体。

[hɒt] [pæk] . — [hiːt] [fruːts][ɪn]['sɪrəp] , [ɪn]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [stiːm] , [ɔː(r)][ɪn][ɪkˈstræktɪd][dʒuːs][bɪˈfɔː(r)]
Hot pack . — Heat fruits in sirup , in water or steam , or in extracted juice before
热的 盒 . — 热 水果 在 糖浆 , 在 水 或者 蒸汽 , 或者 在 提取 汁 前
['pækɪŋ] .
packing .
包装 .

热包装——在包装前，将水果在糖浆、水、蒸汽或提取的果汁中加热。

['dʒuːsi] [fruːts] [ænd; ənd][təˈmɑːtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [ˌpriːˈhiːtɪd] [wɪˈðaʊt] ['ædɪd] ['lɪkwɪd][ænd; ənd] [pækt] [ɪn]
Juicy fruits and tomatoes may be preheated without added liquid and packed in
多汁的 水果 和 西红柿 可能 是 预热 没有 额外 液体 和 包装 在
[ðə; ði][dʒuːs] [ðæt] [kʊks] [aʊt] .
the juice that cooks out .
这 汁 那 厨师 出去 .

多汁的水果和西红柿可以不加水预热，然后连同烹饪过程中渗出的汁液一起包装。

BN21474
BN21474
BN21474

[tuː; tə][hɒt] [pæk] [fruːt] , [pæk] ['hiːtɪd] [fruːt] ['luːsli] ['ɪntuː][dʒ'ɑːz] .

To	**hot**	**pack**	**fruit**	**,**	**pack**	**heated**	**fruit**	**loosely**	**into**	**jars**	**.**
到	热的	盒	水果	,	盒	加热	水果	松散地	进入	罐子	.

热包装水果时，将加热后的水果松散地装入罐中。

BN21469

BN21469

BN21469

BN21469

['kʌvə(r)][fruːt] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd][bɪ'fɔː(r)]['kləʊzɪŋ][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] ['prəʊsesɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)]

Cover	**fruit**	**with**	**boiling**	**liquid**	**before**	**closing**	**jars**	**and**	**processing**	**in**	**boiling**	**-**	**water**
覆盖	水果	和	沸腾	液体	前	结束	罐子	和	加工	在	沸腾	-	水

[bæθ.bɑːθ] .

bath	**.**
洗澡	.

将水果用沸水覆盖，然后盖上罐子，在沸水浴中进行加工。

['swiːtənɪŋ] [fruːt]

Sweetening	**Fruit**
甜味剂	水果

甜味水果

['ʃʊgə(r)][helps] [kænd] [fruːt][həʊld][ɪts] [ʃeɪp] , ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .

Sugar	**helps**	**canned**	**fruit**	**hold**	**its**	**shape**	**,**	**color**	**,**	**and**	**flavor**	**.**
糖	帮助	罐装	水果	抓住	它是	形状	,	颜色	,	和	味道	.

糖能帮助罐装水果保持形状、颜色和味道。

[də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [məʊst][fruːts] [kɔːl][fɔː(r); fə(r)] ['swiːtənɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] ['ædɪd] [ɪn][ðə; ði]

Directions	**for**	**canning**	**most**	**fruits**	**call**	**for**	**sweetening**	**to**	**be**	**added**	**in**	**the**
方向	为了	罐头	最多	水果	称呼	为了	甜味剂	到	是	额外	在	这

[fɔːm] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['sɪrəp] .

form	**of**	**sugar**	**sirup**	**.**
形式	的	糖	糖浆	.

大多数水果罐头制作方法都要求添加糖浆来增加甜味。

[fɔː(r); fə(r)] ['veri] ['dʒuːsi] [fruːt] [pækt] [hɒt] , [juːz]['ʃʊgə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['ædɪd] ['lɪkwɪd] .

For	**very**	**juicy**	**fruit**	**packed**	**hot**	**,**	**use**	**sugar**	**without**	**added**	**liquid**	**.**
为了	非常	多汁的	水果	包装	热的	,	使用	糖	没有	额外	液体	.

如果想让热水果保持多汁，请使用不加液体的糖。

[tuː; tə] [meɪk] ['ʃʊgə(r)]['sɪrəp] . — [mɪks]['ʃʊgə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [wɪð] [dʒuːs][ɪk'stræktɪd][frɒm; frəm]

To	**make**	**sugar**	**sirup**	**.**	**—**	**Mix**	**sugar**	**with**	**water**	**or**	**with**	**juice**	**extracted**	**from**
到	制作	糖	糖浆	.	—	混合	糖	和	水	或者	和	汁	提取	从

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][fruːt] .

some	**of**	**the**	**fruit**	**.**
一些	的	这	水果	.

制作糖浆——将糖与水或从一些水果中提取的汁液混合。

[juːz][ə; eɪ] [θɪn] , ['miːdiəm] , [ɔː(r)] ['hevi] ['sɪrəp][tuː; tə][suːt][ðə; ði] ['swiːtnəs] [ɒv; əv][ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]

Use	**a**	**thin**	**,**	**medium**	**,**	**or**	**heavy**	**sirup**	**to**	**suit**	**the**	**sweetness**	**of**	**the**	**fruit**	**and**
使用	一个	薄的	,	中等的	,	或者	重的	糖浆	到	套装	这	甜味	的	这	水果	和

[jɔː(r); jə(r)] [teɪst] .

your	**taste**	**.**
你的	品尝	.

根据水果的甜度和您的口味，使用稀糖浆、中等糖浆或浓糖浆。

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪrəp] , [kəm'baɪn] —

To	**make**	**sirup**	**,**	**combine**	**—**
到	制作	糖浆	,	结合	—

要制作糖浆，将以下材料混合——

[fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [dʒuːs] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [kʌps] [θɪn] ['sɪrəp] .

4	**cups**	**of**	**water**	**or**	**juice**	**2**	**cups**	**sugar**	**For**	**5**	**cups**	**THIN**	**sirup**	**.**
4	杯子	的	水	或者	汁	2	杯子	糖	为了	5	杯子	薄的	糖浆	.

4 杯水或果汁，2 杯糖，可制成 5 杯稀糖浆。

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] 5½ [kʌps] ['miːdiəm] ['sɪrəp] .

3	**cups**	**sugar**	**For**	**5½**	**cups**	**MEDIUM**	**sirup**	**.**
3	杯子	糖	为了	5½	杯子	中等的	糖浆	.

3 杯糖，可制成 5½ 杯中等浓稠度的糖浆。

4¾ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] 6½ [kʌps] ['hevi] ['sɪrəp] .

4¾	**cups**	**sugar**	**For**	**6½**	**cups**	**HEAVY**	**sirup**	**.**
4¾	杯子	糖	为了	6½	杯子	重的	糖浆	.

4¾ 杯糖，可制成 6½ 杯浓稠糖浆。

[bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [dʒuːs] [tə'geðə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Boil	**sugar**	**and**	**water**	**or**	**juice**	**together**	**5**	**minutes**	**.**
熬	糖	和	水	或者	汁	一起	5	分钟	.

将糖和水或果汁一起煮5分钟。

[skɪm] [ɪf] ['nesəsəri] . -

Skim	**if**	**necessary**	**.**	**10**
撇去	如果	必要的	.	-

必要时略过。10

[tuː; tə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [dʒuːs] . — [krʌʃ] ['θʌrəli] [raɪp] , [saʊnd] ['dʒuːsi] [fruːt] .

To	**extract**	**juice**	**.**	**—**	**Crush**	**thoroughly**	**ripe**	**,**	**sound**	**juicy**	**fruit**	**.**
到	提炼	汁	.	—	压碎	彻底	成熟	,	声音	多汁的	水果	.

榨汁——将完全成熟、饱满多汁的水果压碎。

[hiːt] [tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] (185° [tuː; tə] 210° [ef] .) ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

Heat	**to**	**simmering**	**(**	**185°**	**to**	**210°**	**F**	**.**	**)**	**over**	**low**	**heat**	**.**
热	到	煨煮	(	185°	到	210°	F	.	)	超过	低的	热	.

用小火加热至微沸（185°至210°F）。

[streɪn] [θruː] ['dʒeli] [bæg] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [klɒθ] .

Strain	**through**	**jelly**	**bag**	**or**	**other**	**cloth**	**.**
拉紧	通过	果冻	包	或者	其他	布	.

用滤布或其他布料过滤。

[tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [də'rekt] [tuː; tə] [fruːt] . — [fɔː(r); fə(r)] ['dʒuːsi] [fruːt] [tuː; tə] [biː; bi] [pækt] [hɒt] ,

To	**add**	**sugar**	**direct**	**to**	**fruit**	**.**	**—**	**For**	**juicy**	**fruit**	**to**	**be**	**packed**	**hot**	**,**
到	添加	糖	直接的	到	水果	.	—	为了	多汁的	水果	到	是	包装	热的	,

直接在水果中加糖。——对于需要热包装的多汁水果，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [rɔː] , [prɪ'peəd] [fruːt] .

add	**about**	**½**	**cup**	**sugar**	**to**	**each**	**quart**	**of**	**raw**	**,**	**prepared**	**fruit**	**.**
添加	关于	½	杯子	糖	到	每个	夸脱	的	生的	,	准备	水果	.

每夸脱新鲜处理过的水果中加入约 ½ 杯糖。

[hiːt] [tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] (185° [tuː; tə] 210° [ef] .) ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

Heat	**to**	**simmering**	**(**	**185°**	**to**	**210°**	**F**	**.**	**)**	**over**	**low**	**heat**	**.**
热	到	煨煮	(	185°	到	210°	F	.	)	超过	低的	热	.

用小火加热至微沸（185°至210°F）。

[pæk] [fruːt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ðæt] [kʊks] [aʊt] .

Pack	**fruit**	**in**	**the**	**juice**	**that**	**cooks**	**out**	**.**
盒	水果	在	这	汁	那	厨师	出去	.

将水果浸泡在煮熟后会渗出的汁液中。

[tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] ['swiːtənɪŋ] ['ʌðə(r)][ðæn; ðən]['ʃʊgə(r)] . — [juː; jʊ][kæn; kən][juːz] [lait] [kɔːn]['sɪrəp][ɔː(r)]

To	add	sweetening	other	than	sugar	.	—	You	can	use	light	corn	sirup	or
到	添加	甜味剂	其他	比	糖	.	—	你	能	使用	光	玉米	糖浆	或者

[maɪld] - ['fleɪvəd] ['hʌni] [tuː; tə] [rɪ'pleɪs] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)][ɪn]

mild	-	flavored	honey	to	replace	as	much	as	half	the	sugar	called	for	in
温和的	-	调味	蜂蜜	到	代替	作为	很多	作为	一半	这	糖	称为	为了	在

['kænɪŋ] [fruːt] .

canning	fruit	.
罐头	水果	.

除了糖以外，还可以添加其他甜味剂——在罐装水果中，可以用淡玉米糖浆或味道清淡的蜂蜜代替一半的糖。

[duː; də][nɒt][juːz] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [ɔː(r)] [mə'læsɪz] , ['sɔːgəm] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [strɒŋ] - ['fleɪvəd] ['sɪrəp] ;

Do	not	use	brown	sugar	,	or	molasses	,	sorghum	,	or	other	strong	-	flavored	sirups	;
做	不是	使用	棕色的	糖	,	或者	糖蜜	,	高粱	,	或者	其他	强的	-	调味	糖浆	;

不要使用红糖、糖蜜、高粱糖浆或其他味道浓烈的糖浆；

[ðeə(r)]['fleɪvə(r)] [ˌəuvə'pauə] [ðə; ði][fruːt]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [ðeɪ] [meɪ] ['dɑːkən][ðə; ði][fruːt] .

their	flavor	overpowers	the	fruit	flavor	and	they	may	darken	the	fruit	.
他们的	味道	压倒性优势	这	水果	味道	和	他们	可能	变暗	这	水果	.

它们的味道会盖过水果本身的味道，而且可能会使水果变黑。

['kænɪŋ] [ˌʌn'swiːtnd] [fruːt]

Canning	Unsweetened	Fruit
罐头	无糖	水果

罐装无糖水果

[juː; jʊ] [meɪ] [kæn; kən][fruːt] [wɪ'ðaʊt] ['swiːtənɪŋ] — [ɪn][ɪts] [əʊn] [dʒuːs] , [ɪn][ɪk'stræktɪd][dʒuːs] , [ɔː(r)][ɪn]

You	may	can	fruit	without	sweetening	—	in	its	own	juice	,	in	extracted	juice	,	or	in
你	可能	能	水果	没有	甜味剂	—	在	它是	自己的	汁	,	在	提取	汁	,	或者	在

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

你可以不加糖地将水果制成罐头——用它自身的果汁、提取的果汁或水。

['ʃʊgə(r)][ɪz][nɒt] ['niːdɪd] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ] ; ['prəʊsesɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [fɔː(r); fə(r)] [ˌʌn'swiːtnd]

Sugar	is	not	needed	to	prevent	spoilage	;	processing	is	the	same	for	unsweetened
糖	是	不是	需要	到	防止	腐败	;	加工	是	这	相同的	为了	无糖

[fruːt][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['swiːtnd] .

fruit	as	for	sweetened	.
水果	作为	为了	加糖	.

无需加糖即可防止水果腐烂；不加糖的水果和加糖的水果的加工方法相同。

['prəʊsesɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ]

Processing	in	Boiling	-	Water	Bath
加工	在	沸腾	-	水	洗澡

沸水浴处理

[də'rekʃ(ə)nz] . — [pʊt] [fɪld] [glɑːs] [dʒ'ɑːz][ɔː(r)][tɪn][kænz]['ɪntuː]['kænə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [hɒt][ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ]

Directions	.	—	Put	filled	glass	jars	or	tin	cans	into	canner	containing	hot	or	boiling
方向	.	—	放	已填	玻璃	罐子	或者	锡	罐头	进入	罐头	包含	热的	或者	沸腾

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

使用方法——将装满的玻璃罐或锡罐放入装有热水或沸水的罐头锅中。

[fɔː(r); fə(r)] [rɔː] [pæk] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz][hæv; həv]['wɔːtə(r)][ɪn]['kænə(r)][hɒt][bʌt; bət][nɒt] ['bɔɪlɪŋ] ;

For	raw	pack	in	glass	jars	have	water	in	canner	hot	but	not	boiling	;
为了	生的	盒	在	玻璃	罐子	有	水	在	罐头	热的	但	不是	沸腾	;

对于用玻璃罐包装的生鲜食品，罐头锅中的水要热但不要沸腾；

[fɔː(r); fə(r)][ɔːl]['ʌðə(r)] [pæks] [hæv; həv]['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

for	all	other	packs	have	water	boiling	.
为了	全部	其他	包装	有	水	沸腾	.

其他所有包装均需用沸水冲泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪf] ['niːdɪd] [tuː; tə] [brɪŋ] ['wɔːtə(r)][æn; ən] [ɪntʃ] [ɔː(r)] [tuː] ['əʊvə(r)][tɒps] [ɒv; əv]

Add	boiling	water	if	needed	to	bring	water	an	inch	or	two	over	tops	of
添加	沸腾	水	如果	需要	到	带来	水	一个	英寸	或者	二	超过	最高额	的

[kən'teɪnə(r)z] ;

containers	;
容器	;

如果需要，可加入沸水，使水位高出容器顶部一两英寸；

[doʊnt][pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [də'rektli] [ɒn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] .

don't	pour	boiling	water	directly	on	glass	jars	.
不	倒	沸腾	水	直接地	在	玻璃	罐子	.

不要将沸水直接倒在玻璃罐上。

[pʊt]['kʌvə(r)][ɒn]['kænə(r)] .

Put	cover	on	canner	.
放	覆盖	在	罐头	.

盖上罐头锅的盖子。

76786B
76786B
76786B

76786B

['ɑːftə(r)][dʒ'ɑːz][ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

After	jars	are	covered	with	boiling	water	,
后	罐子	是	涵盖	和	沸腾	水	,

将罐子用沸水完全覆盖后，

[pleɪs] [lɪd][ɒn]['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]['kænə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['kwɪkli] [bæk] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] . -

place	lid	on	water	-	bath	canner	and	bring	water	quickly	back	to	boiling	.	11
地方	盖	在	水	-	洗澡	罐头	和	带来	水	迅速地	后退	到	沸腾	.	-

盖上水浴罐头锅的盖子，迅速将水重新烧开。11

[wen] ['wɔːtə(r)][ɪn]['kænə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] , [stɑːt] [tuː; tə] [kaʊnt] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] .

When	water	in	canner	comes	to	a	rolling	boil	,	start	to	count	processing	time	.
什么时候	水	在	罐头	来	到	一个	滚动	熬	,	开始	到	数数	加工	时间	.

当罐头锅中的水沸腾后，开始计算加工时间。

[bɔɪl]['dʒentli][ænd; ənd] ['stedəli] [fɔː(r); fə(r)][taɪm] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] [fuːd] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]

Boil	gently	and	steadily	for	time	recommended	for	the	food	you	are
熬	轻轻地	和	稳步	为了	时间	受到推崇的	为了	这	食物	你	是

['kænɪŋ] .

canning	.
罐头	.

用小火慢煮，煮至罐装食品推荐的时间。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] [ɪf] ['niːdɪd] [tuː; tə] [kiːp] [kən'teɪnə(r)z] ['kʌvəd] .

Add	boiling	water	during	processing	if	needed	to	keep	containers	covered	.
添加	沸腾	水	期间	加工	如果	需要	到	保持	容器	涵盖	.

加工过程中如果需要，可加入沸水以保持容器盖好。

[rɪ'muːv] [kən'teɪnə(r)z][frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['kænə(r)] [ɪ'miːdiətli] [wen] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] .

Remove	containers	from	the	canner	immediately	when	processing	time	is	up	.
消除	容器	从	这	罐头	立即地	什么时候	加工	时间	是	向上	.

加工时间结束后，立即从罐头机中取出容器。

['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] . — ['fɒləʊ] [taɪmz] ['keəfəli] .

Processing	**times**	**.**	**—**	**Follow**	**times**	**carefully**	**.**
加工	时代	.	—	跟随	时代	小心	.

处理时间——请仔细阅读时间说明。

[ðə; ði] [taɪmz] ['gɪv(ə)n] [ə'plaɪ] ['əʊnli] [wen] [ə; eɪ] [spə'sɪfɪk] [fu:d] [ɪz] [prɪ'peəd] [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə] ['di:teɪld]

The	**times**	**given**	**apply**	**only**	**when**	**a**	**specific**	**food**	**is**	**prepared**	**according**	**to**	**detailed**
这	时代	给定	申请	仅有的	什么时候	一个	具体的	食物	是	准备	根据	到	详细的

[də'rekʃ(ə)nz] .

directions	**.**
方向	.

所给出的时间仅适用于按照详细说明烹制特定食物的情况。

[ɪf] [ju:; jʊ][lɪv; laɪv][æt; ət][æn; ən]['æltɪtju:d][ɒv; əv][wʌn] , - [fi:t] [ɔ:(r)][mɔ:(r)] ,

If	**you**	**live**	**at**	**an**	**altitude**	**of**	**1**	**,**	**000**	**feet**	**or**	**more**	**,**
如果	你	居住	在	一个	高度	的	1	,	-	脚	或者	更多的	,

如果你居住在海拔1000英尺或更高的地方，

[ju:; jʊ][hæv; həv][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [ði:z] ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] [ɪn] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] , [æz; əz]

you	**have**	**to**	**add**	**to**	**these**	**processing**	**times**	**in**	**canning**	**directions**	**,**	**as**
你	有	到	添加	到	这些	加工	时代	在	罐头	方向	,	作为

[fˈɒləʊz] :

follows	**:**
跟随	:

您需要按照以下方式将加工时间添加到罐头制作说明中：

['æltɪtju:d] [ɪn'kri:s] [ɪn] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] [ɪf] [ðə; ði][taɪm] [kɔ:ld] [fɔ:(r); fə(r)][ɪz] —

Altitude	**Increase**	**in**	**processing**	**time**	**if**	**the**	**time**	**called**	**for**	**is**	**—**
高度	增加	在	加工	时间	如果	这	时间	称为	为了	是	—

如果所需时间为——，则海拔高度增加，处理时间也会增加。

- ['mɪnɪts] [ɔ:(r)] [les] [mɔ:(r)][ðæn; ðən] - ['mɪnɪts]

20	**minutes**	**or**	**less**	**More**	**than**	**20**	**minutes**
-	分钟	或者	较少的	更多的	比	-	分钟

20分钟或更短 超过20分钟

[wʌn] , - [fi:t] [wʌn] ['mɪnɪt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] .

1	**,**	**000**	**feet**	**1**	**minute**	**2**	**minutes**	**.**
1	,	-	脚	1	分钟	2	分钟	.

1,000 英尺 1 分钟 2 分钟。

[ˌtu:'tu:] , - [fi:t] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [fɔ:r] ['mɪnɪts] .

2	**,**	**000**	**feet**	**2**	**minutes**	**4**	**minutes**	**.**
2	,	-	脚	2	分钟	4	分钟	.

2000 英尺 2 分钟 4 分钟。

[θri:] , - [fi:t] [θri:] ['mɪnɪts] [sɪks] ['mɪnɪts] .

3	**,**	**000**	**feet**	**3**	**minutes**	**6**	**minutes**	**.**
3	,	-	脚	3	分钟	6	分钟	.

3000 英尺 3 分钟 6 分钟。

[fɔ:r] , - [fi:t] [fɔ:r] ['mɪnɪts] [eit] ['mɪnɪts] .

4	**,**	**000**	**feet**	**4**	**minutes**	**8**	**minutes**	**.**
4	,	-	脚	4	分钟	8	分钟	.

4,000 英尺 4 分钟 8 分钟。

[faɪv] , - [fi:t] [faɪv] ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] .

5	**,**	**000**	**feet**	**5**	**minutes**	**10**	**minutes**	**.**
5	,	-	脚	5	分钟	-	分钟	.

5000 英尺 5 分钟 10 分钟。

[sɪks] , - [fiːt] [sɪks] ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] .
6 **,** **000** **feet** **6** **minutes** **12** **minutes** **.**
6 , - 脚 6 分钟 - 分钟 .

6000 英尺 6 分钟 12 分钟。

['sɛvən] , - [fiːt] ['sɛvən] ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] .
7 **,** **000** **feet** **7** **minutes** **14** **minutes** **.**
7 , - 脚 7 分钟 - 分钟 .

7,000 英尺 7 分钟 14 分钟。

[eit] , - [fiːt] [eit] ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] .
8 **,** **000** **feet** **8** **minutes** **16** **minutes** **.**
8 , - 脚 8 分钟 - 分钟 .

8000 英尺 8 分钟 16 分钟。

[naɪn] , - [fiːt] [naɪn] ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] .
9 **,** **000** **feet** **9** **minutes** **18** **minutes** **.**
9 , - 脚 9 分钟 - 分钟 .

9,000 英尺 9 分钟 18 分钟。

- , - [fiːt] - ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] .
10 **,** **000** **feet** **10** **minutes** **20** **minutes** **.**
- , - 脚 - 分钟 - 分钟 .

10,000 英尺 10 分钟 20 分钟。

[tuː; tə] ['fɪgə(r)] [jiːld] [ɒv; əv] [kænd] [fruːt] [frɒm; frəm] [freʃ]
To **Figure** **Yield** **of** **Canned** **Fruit** **From** **Fresh**
到 数字 屈服 的 罐装 水果 从 新鲜的

计算新鲜水果制成罐头的产量

[ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kænd] [fuːd] [juː; jʊ][kæn; kən][get][frɒm; frəm][ə; eɪ]['gɪv(ə)n]
The **number** **of** **quarts** **of** **canned** **food** **you** **can** **get** **from** **a** **given**
这 数字 的 夸脱 的 罐装 食物 你 能 得到 从 一个 给定
['kwɒntəti][ɒv; əv] [freʃ] [fruːt] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði]['kwɒlətɪ] ,
quantity **of** **fresh** **fruit** **depends** **upon** **the** **quality** **,**
数量 的 新鲜的 水果 取决于 之上 这 质量 ,

一定数量的新鲜水果可以制成多少夸脱罐头食品，取决于水果的品质。

[və'raɪəti] , [mə'tʃʊərətɪ] , [ænd; ənd][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði][fruːt] , ['weðə(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [həʊl] , [ɪn] [hɑːvz] ,
variety **,** **maturity** **,** **and** **size** **of** **the** **fruit** **,** **whether** **it** **is** **whole** **,** **in** **halves** **,**
种类 , 到期 , 和 尺寸 的 这 水果 , 无论 它 是 所有的 , 在 一半 ,

水果的品种、成熟度、大小，以及是整个还是切成两半。

[ɔː(r)][ɪn]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] ['weðə(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pækt] [rɔː] [ɔː(r)][hɒt] .
or **in** **slices** **,** **and** **whether** **it** **is** **packed** **raw** **or** **hot** **.**
或者 在 切片 , 和 无论 它 是 包装 生的 或者 热的 .

或者切片，以及是生包装还是热包装。

['dʒen(ə)rəli] ,
Generally **,**
一般来说 ,

一般来说，

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ə'maʊnts] [ɒv; əv] [freʃ] [fruːt] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊz] ([æz; əz] ['pɜːrtʃəst] [ɔː(r)] [pɪkt]) [meɪk]
the **following** **amounts** **of** **fresh** **fruit** **or** **tomatoes** **(** **as** **purchased** **or** **picked** **)** **make**
这 下列的 金额 的 新鲜的 水果 或者 西红柿 (作为 购买 或者 挑选) 制作
[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kænd] [fuːd] :
1 **quart** **of** **canned** **food** **:**
1 夸脱 的 罐装 食物 :

以下数量的新鲜水果或西红柿（购买或采摘后）可制成 1 夸脱罐头食品：

[paʊndz]
Pounds
英镑

英镑

['æplz] 2½ [tuː; tə][θriː]
Apples 2½ to 3
苹果 2½ 到 3

苹果 2½ 至 3

['beriz] , [ɪk'sept] ['strɔːb(ə)riz] 1½ [tuː; tə][θriː] ([wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kwɔːt] ['bɒksɪz])
Berries , except strawberries 1½ to 3 (1 to 2 quart boxes)
浆果 , 除了 草莓 1½ 到 3 (1 到 2 夸脱 盒子)

浆果（草莓除外）1.5 至 3 盒（1 至 2 夸脱装）

['tʃeriz] ([kænd] ['ʌn'pitid]) [ˌtuː'tuː][tuː; tə] 2½
Cherries (canned unpitted) 2 to 2½
樱桃 (罐装 无坑) 2 到 2½

樱桃（罐装未去核）2至2½个

['piːtʃɪz] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː]
Peaches 2 to 3
桃子 2 到 3

桃子 2 至 3

[peəz] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː]
Pears 2 to 3
梨 2 到 3

梨 2 至 3 个

[plʌmz] 1½ [tuː; tə] 2½
Plums 1½ to 2½
李子 1½ 到 2½

李子 1½ 至 2½

[tə'mɑːtəʊz] 2½ [tuː; tə] 3½
Tomatoes 2½ to 3½
西红柿 2½ 到 3½

西红柿 2½ 至 3½

[ɪn][wʌn] [paʊnd] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] [fɔːr] ['miːdiəm] ['æplz] , ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊz] ; [θriː]
In 1 pound there are about 4 medium apples , peaches , or tomatoes ; 3
在 1 磅 那里 是 关于 4 中等的 苹果 , 桃子 , 或者 西红柿 ; 3
['miːdiəm] [peəz] ;
medium pears ;
中等的 梨 ;

1磅中大约有4个中等大小的苹果、桃子或西红柿；3个中等大小的梨；

- ['miːdiəm] [plʌmz] .
12 medium plums .
- 中等的 李子 .

12个中等大小的李子。

[də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [fruːts] , [tə'mɑːtəʊz] , ['pɪkld] ['vedʒtəb(ə)lz]
Directions for Fruits , Tomatoes , Pickled Vegetables
方向 为了 水果 , 西红柿 , 腌制 蔬菜

水果、西红柿、腌制蔬菜的制作方法

['æplz]
Apples
苹果

苹果

[peə(r)][ænd; ənd][kɔː(r)] ['æplz] ; [kʌt][ɪn] ['piːsɪz] .

Pare	**and**	**core**	**apples**	**;**	**cut**	**in**	**pieces**	**.**
削减	和	核	苹果	;	切	在	件	.

将苹果削皮去核，切成块。

[tuː; tə] [kiːp] [fruːt][frɒm; frəm] ['dɑːkənɪŋ] ,

To	**keep**	**fruit**	**from**	**darkening**	**,**
到	保持	水果	从	变暗	,

为了防止水果变黑，

[drɒp] ['piːsɪz] ['ɪntuː]['wɔːtə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [iːtʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][pə(r)]

drop	**pieces**	**into**	**water**	**containing**	**2**	**tablespoons**	**each**	**of**	**salt**	**and**	**vinegar**	**per**
降低	件	进入	水	包含	2	汤匙	每个	的	盐	和	醋	每

['gælən] .

gallon	**.**
加仑	.

将食材放入每加仑水中加入 2 汤匙盐和 2 汤匙醋的水中。

[dreɪn] , [ðen] [bɔɪl][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn] [θɪn] ['sɪrəp][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .

Drain	**,**	**then**	**boil**	**5**	**minutes**	**in**	**thin**	**sirup**	**or**	**water**	**.**
流走	,	然后	熬	5	分钟	在	薄的	糖浆	或者	水	.

沥干水分，然后在稀糖浆或水中煮5分钟。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] [fruːt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**fruit**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	水果	到	½	英寸	的	顶部	.

用玻璃罐装——将热水果装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt]['sɪrəp][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**hot**	**sirup**	**or**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	热的	糖浆	或者	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

用热糖浆或水覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**15**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 15 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**20**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 20 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [fruːt][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**fruit**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	水果	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热水果装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[fɪl] [tuː; tə] [tɒp] [wɪð] [hɒt] ['sɪrəp] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] .

Fill	to	top	with	hot	sirup	or	water	.
充满	到	顶部	和	热的	糖浆	或者	水	.

加满热糖浆或水。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	10	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，10分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - minutes12

No	.	2½	cans	10	minutes12
不	.	2½	罐头	-	minutes12

2号半罐，10分钟12

['æpəlˌsɔːs]

Applesauce
苹果酱

苹果酱

[meɪk] ['æpəlˌsɔːs] , ['swiːtnd] [ɔː(r)] [ˌʌn'swiːtnd] .

Make	applesauce	,	sweetened	or	unsweetened	.
制作	苹果酱	,	加糖	或者	无糖	.

制作苹果酱，可以加糖也可以不加糖。

[hiːt] [tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] (185° - 210° [ef] .) ; [stɜː(r)] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Heat	to	simmering	(	185°	-	210°	F	.	)	;	stir	to	keep	it	from	sticking	.
热	到	煨煮	(	185°	-	210°	F	.	)	;	搅拌	到	保持	它	从	粘性	.

加热至沸腾（185°-210°F）；搅拌以防粘锅。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] ['æpəlˌsɔːs] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	applesauce	to	¼	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	苹果酱	到	¼	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热苹果酱装入至罐口上方 ¼ 英寸处。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	10	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	jars	10	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 10 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['æpəlˌsɔːs] [tuː; tə][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	applesauce	to	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	苹果酱	到	顶部	.

装在锡罐里——顶部浇上热苹果酱。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	10	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，10分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	10	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，10分钟

['eɪprɪkɒts]

Apricots
杏子

杏子

['fɒləʊ] ['meθəd] [fɔː(r); fə(r)] ['piːtʃɪz] .

Follow	method	for	peaches	.
跟随	方法	为了	桃子	.

按照桃子的做法进行处理。

['piːlɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [əʊˈmɪtɪd] .

Peeling	may	be	omitted	.
剥落	可能	是	省略	.

可以省略去皮步骤。

[biːts] , ['pɪkld]

Beets	,	Pickled
甜菜	,	腌制

腌甜菜

[kʌt] [ɒf] [biːt] [tɒps] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][stem] .

Cut	off	beet	tops	,	leaving	1	inch	of	stem	.
切	离开	甜菜	最高额	,	离开	1	英寸	的	干	.

切掉甜菜根的顶部，留下1英寸长的茎。

['ɔːlsəʊ] [liːv] [ruːt] .

Also	leave	root	.
还	离开	根	.

保留根部。

[wɒʃ] [biːts] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl]['tendə(r)] .

Wash	beets	,	cover	with	boiling	water	,	and	cook	until	tender	.
洗	甜菜	,	覆盖	和	沸腾	水	,	和	厨师	直到	投标	.

将甜菜洗净，用沸水浸没，煮至软烂。

[rɪ'muːv] [skɪnz] [ænd; ənd] [slaɪs] [biːts] .

Remove	skins	and	slice	beets	.
消除	皮肤	和	片	甜菜	.

去除甜菜根皮，切片。

[fɔː(r); fə(r)] ['pɪklɪŋ] ['sɪrəp] ,

For	pickling	sirup	,
为了	腌制	糖浆	,

用于腌制糖浆，

[juːz] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['vɪnɪgə(r)] ([ɔː(r)] 1½ [kʌps] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]) [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] [kʌps]

use	2	cups	vinegar	(	or	1½	cups	vinegar	and	½	cup	water	)	to	2	cups
使用	2	杯子	醋	(	或者	1½	杯子	醋	和	½	杯子	水	)	到	2	杯子

['ʃʊgə(r)] .

sugar	.
糖	.

用 2 杯醋（或 1.5 杯醋和 1/2 杯水）配 2 杯糖。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Heat	to	boiling	.
热	到	沸腾	.

加热至沸腾。

[pæk] [biːts] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

Pack	beets	in	glass	jars	to	½	inch	of	top	.
盒	甜菜	在	玻璃	罐子	到	½	英寸	的	顶部	.

将甜菜根装入玻璃罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] , [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	,	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	,	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐，每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒɑː(r)] .

Cover	with	boiling	sirup	,	leaving	½	-	inch	space	at	top	of	jar	.
覆盖	和	沸腾	糖浆	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

用沸腾的糖浆覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	30	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 30 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	jars	30	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz] [frɒm; frəm] ['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

['beriz] , [ɪk'sept] ['strɔːb(ə)riz]
Berries , Except Strawberries
浆果 , 除了 草莓

浆果，草莓除外

• [rɔː] [pæk] . — [wɒʃ] ['beriz] ; [dreɪn] .
• Raw Pack . — Wash berries ; drain .
• 生的 盒 . — 洗 浆果 ; 流走 .

·生鲜包装——清洗浆果；沥干水分。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [fɪl] [dʒ'ɑːz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Fill jars to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 充满 罐子 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用玻璃罐装——将罐子装满至距离顶部 ½ 英寸处。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fʊl] [pæk] , [ʃeɪk] ['beriz] [daʊn] [waɪl] ['fɪlɪŋ] [dʒ'ɑːz] .
For a full pack , shake berries down while filling jars .
为了 一个 满的 盒 , 摇 浆果 向下 尽管 填充 罐子 .

如果想要装满一整包，可以在装罐时摇晃浆果使其均匀分布。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp] .
Cover with boiling sirup , leaving ½ - inch space at top .
覆盖 和 沸腾 糖浆 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 .

用沸腾的糖浆覆盖，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 10 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 15 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 15 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [fɪl] [kænz][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Fill cans to ¼ inch of top .
在 锡 罐头 . — 充满 罐头 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

在锡罐中——将罐子装满至距离顶部 ¼ 英寸处。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fʊl] [pæk] , [ʃeɪk] ['beriz] [daʊn] [waɪl] ['fɪlɪŋ] [kænz] .
For a full pack , shake berries down while filling cans .
为了 一个 满的 盒 , 摇 浆果 向下 尽管 填充 罐头 .

如果要装满一整包，在装罐时摇晃罐子，使浆果均匀分布。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .
Fill to top with boiling sirup .
充满 到 顶部 和 沸腾 糖浆 .

用沸腾的糖浆注满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . (- ['mɪnɪts]) ; [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (10 minutes) ; seal cans .
排气 到 170° F . (- 分钟) ; 海豹 罐头 .

排气至 170°F（10 分钟）；密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 15 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 15分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 20 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，20分钟

- [hɒt]
- **Hot**
- 热的

·热的

[pæk] . — ([fɔː(r); fə(r)][fɜːm] ['beriz]) — [wɒʃ] ['beriz] [ænd; ənd][dreɪn] [wel] .
Pack . — (For firm berries) — Wash berries and drain well .
盒 . — (为了 公司 浆果) — 洗 浆果 和 流走 出色地 .

包装——（对于质地较硬的浆果）——清洗浆果并沥干水分。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [fruːt] .
Add ½ cup sugar to each quart fruit .
添加 ½ 杯子 糖 到 每个 夸脱 水果 .

每夸脱水果加入½杯糖。

['kʌvə(r)][pæn][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] ; [ʃeɪk] [pæn][tuː; tə] [kiːp] ['beriz] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .
Cover pan and bring to boil ; shake pan to keep berries from sticking .
覆盖 平底锅 和 带来 到 熬 ; 摇 平底锅 到 保持 浆果 从 粘性 .

盖上锅盖，煮沸；摇晃锅子，防止浆果粘锅。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] ['beriz] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Pack hot berries to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 浆果 到 ½ 英寸 的 顶部 .

装入玻璃罐中——将热浆果装入至距离罐口 ½ 英寸处。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 10 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 15 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 15 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['beriz] [tuː; tə][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	berries	to	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	浆果	到	顶部	.

装在锡罐里——顶部放上热浆果。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	15	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 15分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	20	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，20分钟

['tʃeriz]

Cherries
樱桃

樱桃

• [rɔː] [pæk] . — [wɒʃ] ['tʃeriz] ; [rɪˈmuːv] [pɪts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .

• Raw	Pack	.	—	Wash	cherries	;	remove	pits	,	if	desired	.
• 生的	盒	.	—	洗	樱桃	;	消除	坑	,	如果	想要的	.

·生鲜包装——清洗樱桃；如有需要，可去除樱桃核。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [fɪl] [dʒˈɑːz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Fill	jars	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	充满	罐子	到	½	英寸	的	顶部	.

用玻璃罐装——将罐子装满至距离顶部 ½ 英寸处。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fʊl] [pæk] , [ʃeɪk] ['tʃeriz] [daʊn] [waɪl] ['fɪlɪŋ] [dʒˈɑːz] .

For	a	full	pack	,	shake	cherries	down	while	filling	jars	.
为了	一个	满的	盒	,	摇	樱桃	向下	尽管	填充	罐子	.

如果要装满一整包，请在装罐时将樱桃向下摇晃。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp] .

Cover	with	boiling	sirup	,	leaving	½	-	inch	space	at	top	.
覆盖	和	沸腾	糖浆	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	.

用沸腾的糖浆覆盖，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **20** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **25** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 25 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [fɪl] [kænz][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In **tin** **cans** **.** **—** **Fill** **cans** **to** **¼** **inch** **of** **top** **.**
在 锡 罐头 . — 充满 罐头 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

在锡罐中——将罐子装满至距离顶部 ¼ 英寸处。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fʊl] [pæk] , [ʃeɪk] ['tʃeriz] [daʊn] [waɪl] ['fɪlɪŋ] [kænz] .
For **a** **full** **pack** **,** **shake** **cherries** **down** **while** **filling** **cans** **.**
为了 一个 满的 盒 , 摇 樱桃 向下 尽管 填充 罐头 .

如果要装满一整包，请在装罐时将樱桃向下摇晃。

[fɪl] [tuː; tə] top13
Fill **to** **top13**
充满 到 top13

填满至前13名

[wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .
with **boiling** **sirup** **.**
和 沸腾 糖浆 .

配以沸腾的糖浆。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust **to** **170°** **F** **.** **(** **about** **10** **minutes** **)** **and** **seal** **cans** **.**
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process **in** **boiling** **-** **water** **bath** **(** **212°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **20** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **25** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，25分钟

• [hɒt] [pæk] . — [wɒʃ] ['tʃeriz] ; [rɪˈmuːv] [pɪts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
• **Hot** **Pack** **.** **—** **Wash** **cherries** **;** **remove** **pits** **,** **if** **desired** **.**
• 热的 盒 . — 洗 樱桃 ; 消除 坑 , 如果 想要的 .

·热包装——清洗樱桃；如果需要，去除樱桃核。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv][fruːt] .
Add **½** **cup** **sugar** **to** **each** **quart** **of** **fruit** **.**
添加 ½ 杯子 糖 到 每个 夸脱 的 水果 .

每夸脱水果加入半杯糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['ʌn'pitid] ['tʃeriz] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ]

Add	**a**	**little**	**water**	**to**	**unpitted**	**cherries**	**to**	**keep**	**them**	**from**	**sticking**
添加	一个	小的	水	到	无坑	樱桃	到	保持	他们	从	粘性

[waɪl] ['hiːtɪŋ] .

while	**heating**	**.**
尽管	加热	.

在未去核的樱桃中加入少量水，以防止加热时粘连。

['kʌvə(r)][pæn][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Cover	**pan**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
覆盖	平底锅	和	带来	到	一个	熬	.

盖上锅盖，煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中。——趁热装入，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**10**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**15**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 15 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt][tuː; tə][tɒp][ɒv; əv][kænz] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**to**	**top**	**of**	**cans**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	到	顶部	的	罐头	.

用锡罐装。——趁热装至罐顶。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**15**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 15分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . **2½** **cans** **20** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，20分钟

[fruːt] [dʒuːs]
Fruit **Juices**
水果 果汁

果汁

[wɒʃ] ; [rɪ'muːv] [pɪts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ænd; ənd] [krʌʃ] [fruːt] .
Wash **;** **remove** **pits** **,** **if** **desired** **,** **and** **crush** **fruit** **.**
洗 ; 消除 坑 , 如果 想要的 , 和 压碎 水果 .

清洗；如有需要，去除果核，并将水果压碎。

[hiːt] [tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] (185° - 210° [ef] .) .
Heat **to** **simmering** **(** **185°** **-** **210°** **F** **.** **)** **.**
热 到 煨煮 (185° - 210° F .) .

加热至微沸（185°-210°F）。

[streɪn] [θruː] [klɒθ] [bæg] .
Strain **through** **cloth** **bag** **.**
拉紧 通过 布 包 .

用布袋过滤。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] — [ə'baʊt][wʌn][kʌp][tuː; tə][wʌn]['gælən][dʒuːs] .
Add **sugar** **,** **if** **desired** **—** **about** **1** **cup** **to** **1** **gallon** **juice** **.**
添加 糖 , 如果 想要的 — 关于 1 杯子 到 1 加仑 汁 .

如果需要，可以加糖——大约每加仑果汁加 1 杯糖。

[ˌriː'hiːt] [tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] .
Reheat **to** **simmering** **.**
再加热 到 煨煮 .

重新加热至微沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [fɪl] [dʒ'ɑːz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] [wɪð] [hɒt][dʒuːs] .
In **glass** **jars** **.** **—** **Fill** **jars** **to** **½** **inch** **of** **top** **with** **hot** **juice** **.**
在 玻璃 罐子 . — 充满 罐子 到 ½ 英寸 的 顶部 和 热的 汁 .

用玻璃罐装——将热果汁倒入罐中，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust **lids** **.**
调整 盖子 .

调整盖子。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process **in** **boiling** **-** **water** **bath** **(** **212°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑːz][faɪv] ['mɪnɪts]
Pint **jars** **5** **minutes**
品脱 罐子 5 分钟

品脱罐 5 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz][faɪv] ['mɪnɪts]
Quart **jars** **5** **minutes**
夸脱 罐子 5 分钟

夸脱罐 5 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [fɪl] [kænz] [tuː; tə] [tɒp] [wɪð] [hɒt] [dʒuːs] .

In	tin	cans	.	—	Fill	cans	to	top	with	hot	juice	.
在	锡	罐头	.	—	充满	罐头	到	顶部	和	热的	汁	.

用锡罐装——将罐子装满热果汁。

[siːl] [æt; ət] [wʌns] .

Seal	at	once	.
海豹	在	一次	.

立即密封。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [kænz] [faɪv] ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	5	minutes
不	.	2	罐头	5	分钟

2号罐头 5分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] [faɪv] ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	5	minutes
不	.	2½	罐头	5	分钟

2号半罐，5分钟

[fruːt] ['puːri]

Fruit	Purees
水果	果泥

果泥

[juːz] [saʊnd] , [raɪp] [fruːt] .

Use	sound	,	ripe	fruit	.
使用	声音	,	成熟	水果	.

使用饱满、成熟的水果。

[wɒʃ] ; [rɪ'muːv] [pɪts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Wash	;	remove	pits	,	if	desired	.
洗	;	消除	坑	, 如果		想要的	.

清洗；如有需要，可去除腋下斑点。

[kʌt] [lɑːdʒ] [fruːt] [ɪn] ['piːsɪz] .

Cut	large	fruit	in	pieces	.
切	大的	水果	在	件	.

将较大的水果切成块。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ɪf] ['niːdɪd] [tuː; tə] [kiːp] [fruːt] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Simmer	until	soft	;	add	a	little	water	if	needed	to	keep	fruit	from	sticking	.
煨	直到	柔软的	;	添加	一个	小的	水	如果	需要	到	保持	水果	从	粘性	.

小火慢炖至软烂；如果需要防止水果粘锅，可以加少许水。

[pʊt] [θruː] [ə; eɪ] ['streɪnə(r)] [ɔː(r)] [fuːd] [mɪl] .

Put	through	a	strainer	or	food	mill	.
放	通过	一个	滤网	或者	食物	磨	.

用滤网或食物研磨机过滤。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

Add	sugar	to	taste	.
添加	糖	到	品尝	.

根据口味加糖。

[hiːt] [ə'gen] [tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] (185° - 210° [ef] .) .

Heat	again	to	simmering	(	185°	-	210°	F	.	)	.
热	再次	到	煨煮	(	185°	-	210°	F	.	)	.

再次加热至沸腾（185°-210°F）。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中。——趁热装入，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] - [ˈwɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	10	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Quart	jars	10	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 10 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz] [frɒm; frəm] [ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭自制果蔬罐头(Home Canning of Fruits and Vegetables)
第2/4页

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt][tuː; tə][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot to top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 到 顶部 .

装在锡罐里。——趁热装至罐口。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) , [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) , and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) , 和 海豹 罐头 .

将温度排气至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] - [ˈwɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]
No . 2 cans 10 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，10分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]
No . 2½ cans 10 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，10分钟

[ˈpiːtʃɪz]
Peaches
桃子

桃子

[wɒʃ] [ˈpiːtʃɪz] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [skɪnz] .
Wash peaches and remove skins .
洗 桃子 和 消除 皮肤 .

将桃子洗净去皮。

[ˈdɪpɪŋ] [ðə; ði][fruːt][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ðen] [ˈkwɪkli] [ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] [meɪks] [ˈpiːlɪŋ] [ˈiːzɪə] .
Dipping the fruit in boiling water , then quickly in cold water makes peeling easier .
浸渍 这 水果 在 沸腾 水 , 然后 迅速地 在 寒冷的 水 制作 剥落 更轻松 .

将水果浸入沸水中，然后迅速浸入冷水中，可以更容易地去皮。

[kʌt] [ˈpiːtʃɪz] [ɪn] [hɑːvz] ; [rɪˈmuːv] [pɪts] .
Cut peaches in halves ; remove pits .
切 桃子 在 一半 ; 消除 坑 .

将桃子切成两半；去除桃核。

[slaɪs] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Slice if desired .
片 如果 想要的 .

可切片食用。

[tuː; tə] [prɪˈvent] [fruːt][frɒm; frəm] [ˈdɑːkənɪŋ] [ˈdjʊərɪŋ][ˌprepəˈreɪʃ(ə)n] ,
To prevent fruit from darkening during preparation ,
到 防止 水果 从 变暗 期间 准备 ,

为了防止水果在加工过程中变黑，

[drɒp] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['wɔːtə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [iːtʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] [pə(r)]
drop **it** **into** **water** **containing** **2** **tablespoons** **each** **of** **salt** **and** **vinegar** **per**
降低 它 进入 水 包含 2 汤匙 每个 的 盐 和 醋 每
['gælən] .
gallon **.**
加仑 .

将其放入每加仑含有 2 汤匙盐和 2 汤匙醋的水中。

[dreɪn] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['hiːtɪŋ] [ɔː(r)] ['pækɪŋ] [rɔː] .
Drain **just** **before** **heating** **or** **packing** **raw** **.**
流走 只是 前 加热 或者 包装 生的 .

加热或生包装前沥干水分。

BN21470
BN21470
BN21470

BN21470

['piːtʃɪz] [kæn; kən] [biː; bi] [piːld] ['iːzəli] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dip] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Peaches **can** **be** **peeled** **easily** **if** **they** **are** **dipped** **in** **boiling** **water** **,** **then** **in** **cold** **water** **.**
桃子 能 是 去皮 容易地 如果 他们 是 浸入 在 沸腾 水 , 然后 在 寒冷的 水 .

将桃子先浸入沸水中，再浸入冷水中，就很容易去皮了。

• [rɔː] [pæk] . — [prɪ'peə(r)] ['piːtʃɪz] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ə'bʌv] . -
• Raw Pack . — prepare peaches as directed above . 14
• 生的 盒 . — 准备 桃子 作为 指导 多于 . -

·生鲜包装——按照上述说明处理桃子。14

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [rɔː] [fruːt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .
In glass jars . — Pack raw fruit to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 生的 水果 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用玻璃罐装——将生水果装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒɑː(r)] .
Cover with boiling sirup , leaving ½ - inch space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 糖浆 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

用沸腾的糖浆覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 25 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 30 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [rɔː] [fruːt][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	raw	fruit	to	¼	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	生的	水果	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将生水果装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .

Fill	to	top	with	boiling	sirup	.
充满	到	顶部	和	沸腾	糖浆	.

用沸腾的糖浆注满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	30	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 30分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	35	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，35分钟

• [hɒt] [pæk] . — [prɪˈpeə(r)] ['piːtʃɪz] [æz; əz][daɪˈrɛktɪd] [əˈbʌv] .

•	Hot	Pack	.	—	Prepare	peaches	as	directed	above	.
•	热的	盒	.	—	准备	桃子	作为	指导	多于	.

·热包装——按照上述说明准备桃子。

[hiːt] ['piːtʃɪz] [θruː] [ɪn][hɒt]['sɪrəp] .

Heat	peaches	through	in	hot	sirup	.
热	桃子	通过	在	热的	糖浆	.

将桃子放入热糖浆中加热至熟透。

[ɪf] [fruːt][ɪz] ['veri] ['dʒuːsi][juː; jʊ] [meɪ] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , ['ædɪŋ] [nəʊ]['lɪkwɪd] .

If	fruit	is	very	juicy	you	may	heat	it	with	sugar	,	adding	no	liquid	.
如果	水果	是	非常	多汁的	你	可能	热	它	和	糖	,	添加	不	液体	.

如果水果汁水很多，可以加糖加热，无需加液体。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [fruːt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	fruit	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	水果	到	½	英寸	的	顶部	.

用玻璃罐装——将热水果装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	with	boiling	liquid	,	leaving	½	-	inch	space	at	top	of	jar	.
覆盖	和	沸腾	液体	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

用沸水覆盖罐体，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**20**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**25**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 25 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt][fruːt][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**fruit**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	水果	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热水果装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] .

Fill	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**liquid**	**.**
充满	到	顶部	和	沸腾	液体	.

用沸水注满。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**25**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，25分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**30**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，30分钟

[peəz]

Pears
梨

梨

[wɒʃ] [peəz] .

Wash	**pears**	**.**
洗	梨	.

清洗梨。

[piːl] , [kʌt][ɪn] [hɑːvz] , [ænd; ənd][kɔː(r)] .

Peel	**,**	**cut**	**in**	**halves**	**,**	**and**	**core**	**.**
果皮	,	切	在	一半	,	和	核	.

去皮，切成两半，去芯。

[kən'tɪnjuː] [æz; əz] [wɪð] ['piːtʃɪz] , ['aɪðə(r)] [rɔː] [pæk] [ɔː(r)][hɒt] [pæk] .
Continue as with peaches , either raw pack or hot pack .
继续 作为 和 桃子 ，任何一个 生的 盒 或者 热的 盒 .

和处理桃子一样，可以进行生包装或热包装。

[plʌmz]
Plums
李子

李子

[wɒʃ] [plʌmz] .
Wash plums .
洗 李子 .

清洗李子。

[tuː; tə][kæn; kən] [həʊl] , [prɪk] [skɪnz] .
To can whole , prick skins .
到 能 所有的 , 刺 皮肤 .

整罐装，刺破表皮。

['friːstəʊn] [və'raɪətiz] [meɪ] [biː; bi] [hɑːvd] [ænd; ənd] ['pɪtɪd] .
Freestone varieties may be halved and pitted .
弗里斯通 品种 可能 是 减半 和 凹坑 .

离核桃品种可以切成两半并去核。

• [rɔː] [pæk] . — [prɪ'peə(r)] [plʌmz] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] [ə'bʌv] .
• Raw Pack . — Prepare plums as directed above .
• 生的 盒 . — 准备 李子 作为 指导 多于 .

·生鲜包装——按照上述说明准备李子。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [rɔː] [fruːt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Pack raw fruit to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 生的 水果 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用玻璃罐装——将生水果装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Cover with boiling sirup , leaving ½ - inch space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 糖浆 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

用沸腾的糖浆覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 20 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 25 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 25 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [rɔː] [fruːt][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack raw fruit to ¼ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 生的 水果 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将生水果装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .
Fill to top with boiling sirup .
充满 到 顶部 和 沸腾 糖浆 .

用沸腾的糖浆注满。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 15 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 15分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 20 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，20分钟

• [hɒt] [pæk] . — [prɪ'peə(r)] [plʌmz] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] [ə'bʌv] .
• Hot Pack . — Prepare plums as directed above .
• 热的 盒 . — 准备 李子 作为 指导 多于 .

·热敷法——按照上述说明准备李子。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [ɪn]['sɪrəp][ɔː(r)][dʒuːs] .
Heat to boiling in sirup or juice .
热 到 沸腾 在 糖浆 或者 汁 .

用糖浆或果汁加热至沸腾。

[ɪf] [fruːt][ɪz] ['veri] ['dʒuːsi][juː; jʊ] [meɪ] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , ['ædɪŋ] [nəʊ]['lɪkwɪd] .
If fruit is very juicy you may heat it with sugar , adding no liquid .
如果 水果 是 非常 多汁的 你 可能 热 它 和 糖 , 添加 不 液体 .

如果水果汁水很多，可以加糖加热，无需加液体。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] [fruːt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Pack hot fruit to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 水果 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用玻璃罐装——将热水果装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Cover with boiling liquid , leaving ½ - inch space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 液体 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

用沸水覆盖罐体，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **20** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **25** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 25 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [fruːt][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In **tin** **cans** **.** **—** **Pack** **hot** **fruit** **to** **¼** **inch** **of** **top** **.**
在 锡 罐头 . — 盒 热的 水果 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热水果装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] .
Fill **to** **top** **with** **boiling** **liquid** **.**
充满 到 顶部 和 沸腾 液体 .

用沸水注满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust **to** **170°** **F** **.** **(** **about** **10** **minutes** **)** **and** **seal** **cans** **.**
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process **in** **boiling** **-** **water** **bath** **(** **212°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **15** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 15分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **20** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，20分钟

['ruːbɑːb]
Rhubarb
大黄

大黄

[wɒʃ] ['ruːbɑːb] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ½ - [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Wash **rhubarb** **and** **cut** **into** **½** **-** **inch** **pieces** **.**
洗 大黄 和 切 进入 ½ - 英寸 件 .

将大黄洗净，切成 ½ 英寸的小段。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] ['ruːbɑːb] [ænd; ənd][let][stænd][tuː; tə] [drɔː] [aʊt][dʒuːs] .
Add **½** **cup** **sugar** **to** **each** **quart** **rhubarb** **and** **let** **stand** **to** **draw** **out** **juice** **.**
添加 ½ 杯子 糖 到 每个 夸脱 大黄 和 让 站立 到 画 出去 汁 .

每夸脱大黄中加入½杯糖，静置使其出汁。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Bring **to** **boiling** **.**
带来 到 沸腾 .

煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中。——趁热装入，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] - [ˈwɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	10	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Quart	jars	10	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 10 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz] [frɒm; frəm] [ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [pæk] [hɒt] [tuː; tə] [tɒp] [ɒv; əv] [kænz] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	to	top	of	cans	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	到	顶部	的	罐头	.

用锡罐装。——趁热装至罐顶。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] -

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	1015
排气	到	170°	F	.	(	关于	-

排气温度达到 170°F（约 1015°F）。

[ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

minutes	)	and	seal	cans	.
分钟	)	和	海豹	罐头	.

分钟）并密封罐头。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] - [ˈwɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	in	boiling	-	water	bath	(	212°	F	.	)	—
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	.	2	cans	10	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，10分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	.	2½	cans	10	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，10分钟

[təˈmɑːtəʊz]

Tomatoes
西红柿

西红柿

[juːz]['əʊnli] ['pɜːfɪkt] , [raɪp][tə'mɑːtəʊz] .
Use only perfect , ripe tomatoes .
使用 仅有的 完美的 , 成熟 西红柿 .

只选用完美、成熟的番茄。

[tuː; tə]['luːs(ə)n][skɪnz] , [dɪp]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] ½ ['mɪnɪt] ; [ðen] [dɪp] ['kwɪkli]
To loosen skins , dip into boiling water for about ½ minute ; then dip quickly
到 松开 皮肤 , 蘸 进入 沸腾 水 为了 关于 ½ 分钟 ; 然后 蘸 迅速地
['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
into cold water .
进入 寒冷的 水 .

为了使果皮松动，先将果肉浸入沸水中约半分钟；然后迅速浸入冷水中。

[kʌt] [aʊt] [stem] [endz][ænd; ənd] [piːl] [tə'mɑːtəʊz] .
Cut out stem ends and peel tomatoes .
切 出去 干 结束 和 果皮 西红柿 .

切掉番茄的蒂部，然后削皮。

76787B
76787B
76787B

76787B

[tuː; tə] [piːl] [tə'mɑːtəʊz] , [dɪp][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ðen] ['kwɪkli] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə]
To peel tomatoes , dip them in boiling water , then quickly in cold water to
到 果皮 西红柿 , 蘸 他们 在 沸腾 水 , 然后 迅速地 在 寒冷的 水 到
['luːs(ə)n][skɪnz] .
loosen skins .
松开 皮肤 .

要剥番茄皮，先将番茄浸入沸水中，然后迅速浸入冷水中，使番茄皮松动。

76792B
76792B
76792B

76792B

[tuː; tə] [rɔː] [pæk] [tə'mɑːtəʊz] , [pʊt] [piːld] [tə'mɑːtəʊz][ɪn][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [pres] [daʊn] [tuː; tə] [fɪl]
To raw pack tomatoes , put peeled tomatoes in jars and press down to fill
到 生的 盒 西红柿 , 放 去皮 西红柿 在 罐子 和 按 向下 到 充满
['speɪsɪz] .
spaces .
空间 .

要将生番茄装入罐中，将去皮的番茄放入罐中，并向下压实以填满空间。

• [rɔː] [pæk] . — [liːv] [tə'mɑːtəʊz] [həʊl] [ɔː(r)][kʌt][ɪn] [hɑːvz] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] .
• **Raw Pack . — Leave tomatoes whole or cut in halves or quarters .**
• 生的 盒 . — 离开 西红柿 所有的 或者 切 在 一半 或者 四分之一 .

·生食包装——番茄可以整个放置，也可以切成两半或四分之一。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [tə'mɑːtəʊz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] , ['presɪŋ] ['dʒentli][tuː; tə] [fɪl] ['speɪsɪz] .
In glass jars . — Pack tomatoes to ½ inch of top , pressing gently to fill spaces .
在 玻璃 罐子 . — 盒 西红柿 到 ½ 英寸 的 顶部 , 紧迫 轻轻地 到 充满 空间 .

装入玻璃罐中——将西红柿装至罐口 ½ 英寸处，轻轻压实填满空隙。

[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ]['wɔːtə(r)] .
Add no water .
添加 不 水 .

不要加水。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust **lids** **.**
调整 盖子 .

调整盖子。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process **in** **boiling** **-** **water** **bath** **(** **212°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **35** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 35 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **45** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 45 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz] [frɒm; frəm] ['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [pæk] [təˈmɑːtəʊz] [tuː; tə] [tɒp] [ɒv; əv] [kænz] , ['presɪŋ] ['dʒentli] [tuː; tə] [fɪl] ['speɪsɪz] .
In **tin** **cans** **.** **—** **Pack** **tomatoes** **to** **top** **of** **cans** **,** **pressing** **gently** **to** **fill** **spaces** **.**
在 锡 罐头 . — 盒 西红柿 到 顶部 的 罐头 , 紧迫 轻轻地 到 充满 空间 .

用锡罐装——将西红柿装到罐顶，轻轻压实填满空隙。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] .
Add **no** **water** **.**
添加 不 水 .

不要加水。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add **½** **teaspoon** **salt** **to** **No** **.** **2** **cans** **;** **1** **teaspoon** **to** **No** **.** **2½** **cans** **.**
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . , ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust **to** **170°** **F** **.** **,** **(** **about** **15** **minutes** **)** **and** **seal** **cans** **.**
排气 到 170° F . , (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 15 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process **in** **boiling** **-** **water** **bath** **(** **212°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **45** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 45分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **55** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，55分钟

• [hɒt] [pæk] . — ['kwɔːtə(r)] [piːld] [təˈmɑːtəʊz] .
• **Hot** **Pack** **.** **—** **Quarter** **peeled** **tomatoes** **.**
• 热的 盒 . — 四分之一 去皮 西红柿 .

·热包装——将去皮番茄切成四瓣。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [stɜː(r)][tuː; tə] [kiːp] [təˈmɑːtəʊz][frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Bring	**to**	**boil**	**;**	**stir**	**to**	**keep**	**tomatoes**	**from**	**sticking**	**.**
带来	到	熬	;	搅拌	到	保持	西红柿	从	粘性	.

煮沸后搅拌，防止番茄粘锅。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt][təˈmɑːtəʊz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**boiling**	**-**	**hot**	**tomatoes**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	沸腾	-	热的	西红柿	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中。——将滚烫的西红柿装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**10**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**10**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 10 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt][təˈmɑːtəʊz][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**boiling**	**-**	**hot**	**tomatoes**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	沸腾	-	热的	西红柿	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将滚烫的西红柿装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː][nəʊ]['wɔːtə(r)] .

Add	**no**	**water**	**.**
添加	不	水	.

不要加水。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —

Process	**in**	**boiling**	**-**	**water**	**bath**	**(**	**212°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	沸腾	-	水	洗澡	(	212°	F	.	)	—

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 10 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，10分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 10 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，10分钟

[təˈmɑːtəʊ][dʒuːs]
Tomato Juice
番茄 汁

番茄汁

[juːz] [raɪp] , ['dʒuːsi][təˈmɑːtəʊz] .
Use ripe , juicy tomatoes .
使用 成熟 , 多汁的 西红柿 .

使用成熟多汁的番茄。

[wɒʃ] , [rɪˈmuːv] [stem] [endz] , [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] .
Wash , remove stem ends , cut into pieces .
洗 , 消除 干 结束 , 切 进入 件 .

洗净，去蒂，切成块。

['sɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] ['sɔfənd] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] .
Simmer until softened , stirring often .
煨 直到 软化 , 搅拌 经常 .

小火慢炖至软烂，期间需经常搅拌。

[pʊt] [θruː] ['streɪnə(r)] .
Put through strainer .
放 通过 滤网 .

用滤网过滤。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [dʒuːs] .
Add 1 teaspoon salt to each quart juice .
添加 1 茶匙 盐 到 每个 夸脱 汁 .

每夸脱果汁中加入1茶匙盐。

[ˌriːˈhiːt] [æt; ət][wʌns][dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Reheat at once just to boiling .
再加热 在 一次 只是 到 沸腾 .

立即重新加热至沸腾。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [fɪl] [dʒˈɑːz] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt][dʒuːs][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Fill jars with boiling - hot juice to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 充满 罐子 和 沸腾 - 热的 汁 到 ½ 英寸 的 顶部 .

在玻璃罐中——将沸腾的果汁倒入罐中，直至距离罐口 ½ 英寸处。

Adjust16
Adjust16
Adjust16

调整16

[dʒɑː(r)][lɪdz] .
jar lids .
罐 盖子 .

罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] (212° [ef] .) —
Process in boiling - water bath (212° F .) —
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[paɪnt][dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **10** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 10 分钟

[kwɔ:t] [dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **10** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 10 分钟

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ju:; jʊ] [rɪ'mu:v] [dʒ'ɑ:z][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pli:t] [si:lz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [fɪl] [kænz][tu:; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt][dʒu:s] .
In **tin** **cans** **.** **—** **Fill** **cans** **to** **top** **with** **boiling** **-** **hot** **juice** **.**
在 锡 罐头 . — 充满 罐头 到 顶部 和 沸腾 - 热的 汁 .

用锡罐装——将罐子装满滚烫的果汁。

[si:l] [kænz][æt; ət][wʌns] .
Seal **cans** **at** **once** **.**
海豹 罐头 在 一次 .

立即密封罐头。

['prəʊses][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔ:tə(r)][bæθ.bɑ:θ] (212° [ef] .) —
Process **in** **boiling** **-** **water** **bath** **(** **212°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 沸腾 - 水 洗澡 (212° F .) —

在沸水浴（212°F）中进行处理—

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:][kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **15** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 15分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **15** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，15分钟

[haʊ] [tu:; tə][kæn; kən]['vedʒtəb(ə)lz]
How **To** **Can** **Vegetables**
如何 到 能 蔬菜

如何罐装蔬菜

[kæn; kən]['vedʒtəb(ə)lz] [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə]['dʒen(ə)rəl][də'rekʃ(ə)nz][ɒn]['peɪdʒɪz][faɪv][tu:; tə][eit] ,
Can **vegetables** **according** **to** **general** **directions** **on** **pages** **5** **to** **8** **,**
能 蔬菜 根据 到 一般的 方向 在 页面 5 到 8 ,

按照第5至8页的一般说明罐装蔬菜，

[ðə; ði] ['di:teɪld] [də'rekʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['vedʒtəb(ə)l][ɒn]['peɪdʒɪz] - [tu:; tə] - ,
the **detailed** **directions** **for** **each** **vegetable** **on** **pages** **18** **to** **28** **,**
这 详细的 方向 为了 每个 蔬菜 在 页面 - 到 - ,

每种蔬菜的详细烹饪说明见第18至28页。

[ænd; ənd]['speʃ(ə)l][də'rekʃ(ə)nz] [bɪ'ləʊ] [ðæt] [ə'plai] ['əʊnli][tu:; tə]['vedʒtəb(ə)lz] .
and **special** **directions** **below** **that** **apply** **only** **to** **vegetables** **.**
和 特别的 方向 以下 那 申请 仅有的 到 蔬菜 .

以下特殊说明仅适用于蔬菜。

[pɔɪnts] [ɒn] ['pækɪŋ]
Points **on** **Packing**
积分 在 包装

包装要点

[rɔ:] [pæk] . — [pæk] [kəʊld] [rɔ:] ['vedʒtəb(ə)lz] ([ɪk'sept] [kɔ:n] , ['li:mə] [bi:nz] ,

Raw	pack	.	—	Pack	cold	raw	vegetables	(	except	corn	,	lima	beans	,
生的	盒	.	—	盒	寒冷的	生的	蔬菜	(	除了	玉米	,	利马	豆子	,

生食包装——包装冷藏的生蔬菜（玉米、利马豆除外），

[ænd; ənd] ['pi:z]) ['taɪtli] ['ɪntu:][kən'teɪnə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

and	peas	)	tightly	into	container	and	cover	with	boiling	water	.
和	豌豆	)	紧紧	进入	容器	和	覆盖	和	沸腾	水	.

将豌豆等食材紧密地放入容器中，并用沸水浸没。

[hɒt] [pæk] . — [ˌpri:'hi:t] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn]['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)] [sti:m] .

Hot	pack	.	—	Preheat	vegetables	in	water	or	steam	.
热的	盒	.	—	预热	蔬菜	在	水	或者	蒸汽	.

热敷——预先用水或蒸汽加热蔬菜。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd][ɔ:(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

Cover	with	cooking	liquid	or	boiling	water	.
覆盖	和	烹饪	液体	或者	沸腾	水	.

用烹饪液或沸水覆盖。

['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔ:(r); fə(r)] ['pækɪŋ] [məʊst]['vedʒtəb(ə)lz][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'ti:] [meɪ]

Cooking	liquid	is	recommended	for	packing	most	vegetables	because	it	may
烹饪	液体	是	受到推崇的	为了	包装	最多	蔬菜	因为	它	可能

[kən'teɪn] ['mɪnərəlz] [ænd; ənd] ['vɪtəmɪnz] [dɪ'zɒlvd] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði] [fu:d] .

contain	minerals	and	vitamins	dissolved	out	of	the	food	.
包含	矿物	和	维生素	溶解	出去	的	这	食物	.

建议用烹饪液包装大多数蔬菜，因为烹饪液中可能含有食物中溶解出来的矿物质和维生素。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [wen] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd][ɪz][dɑ:k] , ['grɪti] , [ɔ:(r)] [strɒŋ] - ['fleɪvəd] ,

Boiling	water	is	recommended	when	cooking	liquid	is	dark	,	gritty	,	or	strong	-	flavored	,
沸腾	水	是	受到推崇的	什么时候	烹饪	液体	是	黑暗的	,	粗粝的	,	或者	强的	-	调味	,

如果烹饪液体颜色较深、有沙粒或味道浓烈，建议使用沸水。

[ænd; ənd] [wen] [ðeə(r)]['ɪz(ə)nt] [ɪ'nʌf] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd] .

and	when	there	isn't	enough	cooking	liquid	.
和	什么时候	那里	不是	足够的	烹饪	液体	.

当烹饪用水不足时。

['prəʊsesɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)]

Processing	in	a	Pressure	Canner
加工	在	一个	压力	罐头

压力罐加工

[ju:z][ə; eɪ] [sti:m] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['prəʊsesɪŋ] [ɔ:l]['vedʒtəb(ə)lz] [ɪk'sept] [tə'mɑ:təʊz]

Use	a	steam	-	pressure	canner	for	processing	all	vegetables	except	tomatoes
使用	一个	蒸汽	-	压力	罐头	为了	加工	全部	蔬菜	除了	西红柿

[ænd; ənd] ['pɪkld] ['vedʒtəb(ə)lz] .

and	pickled	vegetables	.
和	腌制	蔬菜	.

除西红柿和腌制蔬菜外，所有蔬菜均可使用蒸汽压力罐进行加工。

[də'rekʃ(ə)nz] . — ['fɒləʊ] [ðə; ði][ˌmænjʊ'fæktʃərərz][də'rekʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['kænə(r)][ju:; jʊ][ɑ:(r); ə(r)]

Directions	.	—	Follow	the	manufacturer's	directions	for	the	canner	you	are
方向	.	—	跟随	这	制造商的	方向	为了	这	罐头	你	是

['ju:zɪŋ] .

using	.
使用	.

使用方法——请按照您所使用罐头机的制造商说明进行操作。

[hɪə(r)][ɑ:(r); ə(r)][ə; eɪ][fju:] ['pɔɪntəz] [ɒn][ðə; ði][ju:z][ɒv; əv]['eni] [sti:m] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)] :

Here	are	a	few	pointers	on	the	use	of	any	steam	-	pressure	canner	:
这里	是	一个	很少	指针	在	这	使用	的	任何	蒸汽	-	压力	罐头	:

以下是使用蒸汽压力罐头机的一些要点：

• [pʊt] [ˌtuːˈtuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kænə(r)] ;

•	**Put**	**2**	**or**	**3**	**inches**	**of**	**boiling**	**water**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**canner**	**;**
•	放	2	或者	3	英寸	的	沸腾	水	在	这	底部	的	这	罐头	;

·在罐底倒入2到3英寸的沸水；

[ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [juːz] [dɪˈpendz] [ɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [ðə; ði]

the	**amount**	**of**	**water**	**to**	**use**	**depends**	**on**	**the**	**size**	**and**	**shape**	**of**	**the**
这	数量	的	水	到	使用	取决于	在	这	尺寸	和	形状	的	这

['kænə(r)] .

canner	**.**
罐头	.

用水量取决于罐头锅的大小和形状。

• [set] [fɪld] [glɑːs] [dʒˈɑːz] [ɔː(r)] [tɪn] [kænz] [ɒn] [ræk] [ɪn] ['kænə(r)] [səʊ] [ðæt] [stiːm] [kæn; kən] [fləʊ] [əˈraʊnd]

•	**Set**	**filled**	**glass**	**jars**	**or**	**tin**	**cans**	**on**	**rack**	**in**	**canner**	**so**	**that**	**steam**	**can**	**flow**	**around**
•	放	已填	玻璃	罐子	或者	锡	罐头	在	架子	在	罐头	所以	那	蒸汽	能	流动	大约

[iːtʃ] [kənˈteɪnə(r)] .

each	**container**	**.**
每个	容器	.

·将装满食物的玻璃罐或锡罐放在罐头锅的架子上，以便蒸汽可以流经每个容器。

[ɪf] [tuː] ['leɪəz] [ɒv; əv] [kænz] [ɔː(r)] [dʒˈɑːz] [ɑː(r); ə(r)] [pʊt] [ɪn] , ['stægə(r)] [ðə; ði] ['sekənd] ['leɪə(r)] .

If	**two**	**layers**	**of**	**cans**	**or**	**jars**	**are**	**put**	**in**	**,**	**stagger**	**the**	**second**	**layer**	**.**
如果	二	层	的	罐头	或者	罐子	是	放	在	,	错开	这	第二	层	.

如果放入两层罐头或瓶子，第二层要错开摆放。

[juːz] [ə; eɪ] [ræk] [bɪˈtwiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] [glɑːs] [dʒˈɑːz] .

Use	**a**	**rack**	**between**	**layers**	**of**	**glass**	**jars**	**.**
使用	一个	架子	之间	层	的	玻璃	罐子	.

在玻璃罐层之间放置一个架子。

• ['fɑːs(ə)n] ['kænə(r)] ['kʌvə(r)] [sɪˈkjʊəli] [səʊ] [ðæt] [nəʊ] [stiːm] [kæn; kən] [ɪˈskeɪp] [ɪkˈsept] [θruː] [vent] (

•	**Fasten**	**canner**	**cover**	**securely**	**so**	**that**	**no**	**steam**	**can**	**escape**	**except**	**through**	**vent**	**(**
•	系	罐头	覆盖	安全地	所以	那	不	蒸汽	能	逃脱	除了	通过	发泄	(

['petkɒk] [ɔː(r)] ['weɪtɪd] - [geɪdʒ] ['əʊpənɪŋ]) .

petcock	**or**	**weighted**	**-**	**gage**	**opening**	**)**	**.**
放水阀	或者	加权	-	量规	开幕	)	.

·将罐头锅盖拧紧，使蒸汽只能通过排气孔（放气阀或配重式开口）逸出。

• [wɒtʃ] [ʌnˈtɪl] [stiːm] [pɔːrz] ['stedəli] [frɒm; frəm] [vent] .

•	**Watch**	**until**	**steam**	**pours**	**steadily**	**from**	**vent**	**.**
•	手表	直到	蒸汽	倾倒	稳步	从	发泄	.

·观察直至蒸汽从排气口稳定地喷出。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪˈskeɪp] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [tuː; tə] [draɪv] [ɔːl] [eə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kænə(r)] .

Let	**it**	**escape**	**for**	**10**	**minutes**	**or**	**more**	**to**	**drive**	**all**	**air**	**from**	**the**	**canner**	**.**
让	它	逃脱	为了	-	分钟	或者	更多的	到	驾驶	全部	空气	从	这	罐头	.

让罐头机内的空气排出至少 10 分钟，以彻底排出罐头机内的空气。

[ðen] [kləʊz] ['petkɒk] [ɔː(r)] [pʊt] [ɒn] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .

Then	**close**	**petcock**	**or**	**put**	**on**	**weighted**	**gage**	**.**
然后	关闭	放水阀	或者	放	在	加权	量规	.

然后关闭放油阀或安装配重压力表。

• [let] ['preʃə(r)] [raɪz] [tuː; tə] - [paʊndz] (240° [ef] .) .

•	**Let**	**pressure**	**rise**	**to**	**10**	**pounds**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**.**
•	让	压力	上升	到	-	磅	(	240°	F	.	)	.

·让压力上升到 10 磅（240°F）。

[ðə; ði] ['məʊmənt] [ðɪs] ['preʃə(r)] [ɪz] [riːtʃt] [stɑːt] ['kaʊntɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] .

The	**moment**	**this**	**pressure**	**is**	**reached**	**start**	**counting**	**processing**	**time**	**.**
这	片刻	这	压力	是	达到	开始	计数	加工	时间	.

当压力达到此值时，开始计算处理时间。

[kiːp] ['preʃə(r)] ['kɒnstənt] [baɪ] ['regjəˌleɪtɪŋ] [hiːt] ['ʌndə(r)][ðə; ði]['kænə(r)] .
Keep pressure constant by regulating heat under the canner .
保持 压力 持续的 经过 调节 热 在下面 这 罐头 .

通过调节罐头锅下方的温度来保持压力恒定。

[duː; də][nɒt]['ləʊə(r)] ['preʃə(r)] [baɪ]['əʊpənɪŋ] ['petkɒk] .
Do not lower pressure by opening petcock .
做 不是 降低 压力 经过 开幕 放水阀 .

不要通过打开泄压阀来降低压力。

[kiːp] [drɑːfts][frɒm; frəm] ['bləʊɪŋ] [ɒn]['kænə(r)] .
Keep drafts from blowing on canner .
保持 草稿 从 吹 在 罐头 .

防止冷风吹到罐头机上。

• [wen] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] , [rɪ'muːv] ['kænə(r)][frɒm; frəm] [hiːt] [ɪ'miːdiətli] .
• When processing time is up , remove canner from heat immediately .
• 什么时候 加工 时间 是 向上 , 消除 罐头 从 热 立即地 .

·加工时间到后，立即将罐头锅从火上移开。

[wɪð] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] , [let]['kænə(r)][stænd][ʌn'tɪl] ['preʃə(r)] [ɪz]['zɪərəʊ] .
With glass jars , let canner stand until pressure is zero .
和 玻璃 罐子 , 让 罐头 站立 直到 压力 是 零 .

使用玻璃罐时，让罐头机静置直至压力为零。

['nevə(r)][traɪ][tuː; tə] [rʌʃ] [ðə; ði] ['kuːlɪŋ] [baɪ] ['pɔːrɪŋ] [kəʊld]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['kænə(r)] .
Never try to rush the cooling by pouring cold water over the canner .
绝不 尝试 到 匆忙 这 冷却 经过 浇注 寒冷的 水 超过 这 罐头 .

千万不要试图通过向罐头锅上浇冷水来加速冷却。

[wen] ['preʃə(r)] ['redʒɪstər] ['zɪərəʊ] , [weɪt] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] ,
When pressure registers zero , wait a minute or two ,
什么时候 压力 登记簿 零 , 等待 一个 分钟 或者 二 ,

当压力表显示为零时，等待一两分钟。

[ðen] ['sləʊli] ['əʊpən] ['petkɒk] [ɔː(r)] [teɪk] [ɒf] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .
then slowly open petcock or take off weighted gage .
然后 缓慢地 打开 放水阀 或者 拿 离开 加权 量规 .

然后慢慢打开油箱开关或取下配重压力表。

[ʌn'fɑːs(ə)n]['kʌvə(r)][ænd; ənd][tɪlt][ðə; ði][fɑː(r)][saɪd][ʌp][səʊ] [stiːm] [ɪ'skeɪps] [ə'weɪ][frɒm; frəm][juː; jʊ] .
Unfasten cover and tilt the far side up so steam escapes away from you .
解开 覆盖 和 倾斜 这 远的 边 向上 所以 蒸汽 逃脱 离开 从 你 .

打开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离你。

[teɪk] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] . -
Take jars from canner . 17
拿 罐子 从 罐头 . -

从罐头机中取出罐子。17

BN22389
BN22389
BN22389

BN22389

[tuː; tə]['prəʊses]['vedʒtəb(ə)lz] , [brɪŋ] ['preʃə(r)] [ɪn]['kænə(r)][ʌp][tuː; tə] - [paʊndz] , [ðen] [stɑːt][tuː; tə]
To process vegetables , bring pressure in canner up to 10 pounds , then start to
到 过程 蔬菜 , 带来 压力 在 罐头 向上 到 - 磅 , 然后 开始 到
[kaʊnt] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] .
count processing time .
数数 加工 时间 .

要加工蔬菜，将罐头锅内的压力加到 10 磅，然后开始计算加工时间。

[wɪð] [tɪn][kænz] ,
With tin cans ,
和 锡 罐头 ,

用锡罐，

[rɪ'liːs] [stiːm] [ɪn]['kænə(r)][æz; əz] [suːn] [æz; əz]['kænə(r)][ɪz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [hiːt] [baɪ]['əʊpənɪŋ]
release steam in canner as soon as canner is removed from heat by opening
发布 蒸汽 在 罐头 作为 很快 作为 罐头 是 已移除 从 热 经过 开幕
['petkɒk] [ɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ɒf] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .
petcock or taking off weighted gage .
放水阀 或者 采取 离开 加权 量规 .

罐头锅从火上移开后，立即打开放气阀或取下配重压力表，释放罐头锅内的蒸汽。

[ðen] [teɪk] [ɒf] ['kænə(r)]['kʌvə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [kænz] .
Then take off canner cover and remove cans .
然后 拿 离开 罐头 覆盖 和 消除 罐头 .

然后取下罐头机盖，取出罐头。

['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] . — ['fɒləʊ] ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] ['keəfəli] .
Processing times . — Follow processing times carefully .
加工 时代 . — 跟随 加工 时代 小心 .

处理时间——请仔细阅读并遵守处理时间。

[ðə; ði] [taɪmz] ['gɪv(ə)n] [ə'plaɪ] ['əʊnli] [wen] [ə; eɪ] [spə'sɪfɪk] [fuːd] [ɪz] [prɪ'peəd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] ['diːteɪld]
The times given apply only when a specific food is prepared according to detailed
这 时代 给定 申请 仅有的 什么时候 一个 具体的 食物 是 准备 根据 到 详细的
[də'rekʃ(ə)nz] .
directions .
方向 .

所给出的时间仅适用于按照详细说明烹制特定食物的情况。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][æt; ət][æn; ən]['æltɪtjuːd][ɒv; əv] [les] [ðæn; ðən][ˌtuː'tuː] , - [fiːt] [ə'bʌv] [siː] ['lev(ə)l] ,
If you live at an altitude of less than 2 , 000 feet above sea level ,
如果 你 居住 在 一个 高度 的 较少的 比 2 , - 脚 多于 海 等级 ,

如果你居住的地方海拔低于海平面以上2000英尺，

['prəʊses]['vedʒtəb(ə)lz][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][taɪmz]['gɪv(ə)n] .
process vegetables at 10 pounds pressure for the times given .
过程 蔬菜 在 - 磅 压力 为了 这 时代 给定 .

在 10 磅压力下，按规定时间加工蔬菜。

[æt; ət]['æltɪtjuːdz] [ə'bʌv] [siː] ['lev(ə)l] , [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [mɔː(r)][ðæn; ðən] - [paʊndz] ['preʃə(r)] [tuː; tə] [riːtʃ]
At altitudes above sea level , it takes more than 10 pounds pressure to reach
在 海拔 多于 海 等级 , 它 需要 更多的 比 - 磅 压力 到 抵达
240° [ef] .
240° F .
240° F .

在海拔较高的地方，需要超过 10 磅的压力才能达到 240°F 的温度。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][æt; ət][æn; ən]['æltɪtjuːd][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] , - [fiːt] , ['prəʊses]['vedʒtəb(ə)lz][æt; ət] -
If you live at an altitude of 2 , 000 feet , process vegetables at 11
如果 你 居住 在 一个 高度 的 2 , - 脚 , 过程 蔬菜 在 -
[paʊndz] ['preʃə(r)] .
pounds pressure .
磅 压力 .

如果你居住在海拔 2,000 英尺的地方，请以 11 磅的压力加工蔬菜。

[æt; ət][fɔːr] , - [fiːt] , [juːz] - [paʊndz] ['preʃə(r)] ; [æt; ət][sɪks] , - [fiːt] , - [paʊndz] ['preʃə(r)] ;
At 4 , 000 feet , use 12 pounds pressure ; at 6 , 000 feet , 13 pounds pressure ;
在 4 , - 脚 , 使用 - 磅 压力 ; 在 6 , - 脚 , - 磅 压力 ;

在 4,000 英尺高度，使用 12 磅压力；在 6,000 英尺高度，使用 13 磅压力；

[æt; ət][eit] , - [fiːt] , - [paʊndz] ['preʃə(r)] ; [æt; ət] - , - [fiːt] , - [paʊndz] ['preʃə(r)] .

at	8	,	000	feet	,	14	pounds	pressure	;	at	10	,	000	feet	,	15	pounds	pressure	.
在	8	,	-	脚	,	-	磅	压力	;	在	-	,	-	脚	,	-	磅	压力	.

在 8,000 英尺高度，压力为 14 磅；在 10,000 英尺高度，压力为 15 磅。

[ə; eɪ] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə][biː; bi] [kə'rektɪd] [fɔː(r); fə(r)]['æltɪtjuːd][baɪ][ðə; ði]

A	weighted	gage	may	need	to	be	corrected	for	altitude	by	the
一个	加权	量规	可能	需要	到	是	已更正	为了	高度	经过	这

[ˌmænju'fæktʃərə(r)] .

manufacturer	.
制造商	.

加重式气压计可能需要制造商根据海拔高度进行校正。

[tuː; tə] ['fɪgə(r)] [jiːld] [ɒv; əv] [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz][frɒm; frəm] [freʃ]

To	Figure	Yield	of	Canned	Vegetables	From	Fresh
到	数字	屈服	的	罐装	蔬菜	从	新鲜的

计算新鲜蔬菜制成罐头蔬菜的产量

[ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kænd] [fuːd] [juː; jʊ][kæn; kən][get][frɒm; frəm][ə; eɪ]['gɪv(ə)n]

The	number	of	quarts	of	canned	food	you	can	get	from	a	given
这	数字	的	夸脱	的	罐装	食物	你	能	得到	从	一个	给定

[ə'maʊnt] [ɒv; əv] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [dɪ'pendz] [ɒn]['kwɒlətɪ] ,

amount	of	fresh	vegetables	depends	on	quality	,
数量	的	新鲜的	蔬菜	取决于	在	质量	,

一定量的鲜蔬可以制成多少夸脱罐头食品，取决于鲜蔬的品质。

[kən'dɪʃn] , [mə'tʃʊərətɪ] , [ænd; ənd][və'raɪətɪ][ɒv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] , [saɪz][ɒv; əv] ['piːsɪz] ,

condition	,	maturity	,	and	variety	of	the	vegetable	,	size	of	pieces	,
状况	,	到期	,	和	种类	的	这	蔬菜	,	尺寸	的	件	,

蔬菜的状况、成熟度、品种、块状大小

[ænd; ənd][ɒn][ðə; ði] [weɪ] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][ɪz] [pækt] — [rɔː] [ɔː(r)][hɒt] [pæk] .

and	on	the	way	the	vegetable	is	packed	—	raw	or	hot	pack	.
和	在	这	方式	这	蔬菜	是	包装	—	生的	或者	热的	盒	.

运输途中，蔬菜会被包装——生包装或热包装。

['dʒen(ə)rəli] , [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ə'maʊnts] [ɒv; əv] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] ([æz; əz] ['pɜːrtʃəst] [ɔː(r)] [pɪkt])

Generally	,	the	following	amounts	of	fresh	vegetables	(	as	purchased	or	picked	)
一般来说	,	这	下列的	金额	的	新鲜的	蔬菜	(	作为	购买	或者	挑选	)

[meɪk] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kænd] [fuːd] :

make	1	quart	of	canned	food	:
制作	1	夸脱	的	罐装	食物	:

一般来说，以下数量的新鲜蔬菜（购买或采摘后）可以制成 1 夸脱罐头食品：

[paʊndz]

Pounds
英镑

英镑

[ə'spærəgəs] 2½ [tuː; tə] 4½

Asparagus	2½	to	4½
芦笋	2½	到	4½

芦笋 2½ 至 4½

[biːnz] , ['liːmə] , [ɪn][pɒdz][θriː][tuː; tə][faɪv]

Beans	,	lima	,	in	pods	3	to	5
豆子	,	利马	,	在	豆荚	3	到	5

豆类，利马豆，带荚，3至5个

[biːnz] , [snæp] 1½ [tuː; tə] 2½

Beans	,	snap	1½	to	2½
豆子	,	折断	1½	到	2½

豆角，掰成 1½ 到 2½ 根

[biːts] ， [wɪˈðaʊt] [tɒps][ˌtuːˈtuː][tuː; tə] 3½

Beets	**,**	**without**	**tops**	**2**	**to**	**3½**
甜菜	，	没有	最高额	2	到	3½

甜菜根，去叶，2至3½

['kærəts] ， [wɪˈðaʊt] [tɒps][ˌtuːˈtuː][tuː; tə][θriː]

Carrots	**,**	**without**	**tops**	**2**	**to**	**3**
胡萝卜	，	没有	最高额	2	到	3

去蒂胡萝卜 2 至 3 根

[kɔːn] ， [swiːt] , [ɪn] [hʌsks] [θriː][tuː; tə][sɪks]

Corn	**,**	**sweet**	**,**	**in**	**husks**	**3**	**to**	**6**
玉米	，	甜的	，	在	谷壳	3	到	6

甜玉米，带3至6层苞叶

['əʊkrə; 'ɒkrə] 1½

Okra	**1½**
秋葵	1½

秋葵 1½

['piːz] ， [griːn] , [ɪn] [pɒdz] [θriː][tuː; tə][sɪks]

Peas	**,**	**green**	**,**	**in**	**pods**	**3**	**to**	**6**
豌豆	，	绿色的	，	在	豆荚	3	到	6

豌豆，绿色，豆荚3至6个

['pʌmpkɪn] [ɔː(r)]['wɪntə(r)] [skwɒʃ] 1½ [tuː; tə][θriː]

Pumpkin	**or**	**winter**	**squash**	**1½**	**to**	**3**
南瓜	或者	冬天	壁球	1½	到	3

南瓜或冬瓜 1.5 至 3

['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [griːnz] [ˌtuːˈtuː][tuː; tə][sɪks]

Spinach	**and**	**other**	**greens**	**2**	**to**	**6**
菠菜	和	其他	青菜	2	到	6

菠菜和其他绿叶蔬菜 2 至 6

[skwɒʃ] ， ['sʌmə(r)] [ˌtuːˈtuː][tuː; tə][fɔːr]

Squash	**,**	**summer**	**2**	**to**	**4**
壁球	，	夏天	2	到	4

壁球，夏季2至4

[swiːtpəteɪtoʊz] [ˌtuːˈtuː][tuː; tə] -

Sweetpotatoes	**2**	**to**	**318**
红薯	2	到	-

红薯 2 至 318

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)]['vedʒtəb(ə)lz]

Directions	**for**	**Vegetables**
方向	为了	蔬菜

蔬菜烹饪指南

[əˈspærəgəs]

Asparagus
芦笋

芦笋

• [rɔː] [pæk] . — [wɒʃ] [əˈspærəgəs] ; [trɪm] [ɒf] [skeɪlz] [ænd; ənd] [tʌf] [endz][ænd; ənd] [wɒʃ] [əˈgen] .

•	**Raw**	**Pack**	**.**	**—**	**Wash**	**asparagus**	**;**	**trim**	**off**	**scales**	**and**	**tough**	**ends**	**and**	**wash**	**again**	**.**
•	生的	盒	.	—	洗	芦笋	;	修剪	离开	秤	和	艰难的	结束	和	洗	再次	.

·生鲜包装——清洗芦笋；去掉鳞片和较硬的末端，再清洗一次。

[kʌt] ['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

Cut	**into**	**1**	**-**	**inch**	**pieces**	**.**
切	进入	1	-	英寸	件	.

切成1英寸长的小段。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [əˈspærəgəs][æz; əz] [ˈtaɪtli] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] [wɪˈðaʊt] [ˈkrʌʃɪŋ] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ]
In glass jars . — Pack asparagus as tightly as possible without crushing to ½ inch
在 玻璃 罐子 . — 盒 芦笋 作为 紧紧 作为 可能的 没有 压碎 到 ½ 英寸
[ɒv; əv][tɒp] .
of top .
的 顶部 .

装入玻璃罐中——将芦笋尽可能紧实地装入，但不要压碎，留出顶部 ½ 英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Cover with boiling water , leaving ½ - inch space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 水 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint jars 25 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart jars 30 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm][ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [əˈspærəgəs][æz; əz] [ˈtaɪtli] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] [wɪˈðaʊt] [ˈkrʌʃɪŋ] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ]
In tin cans . — Pack asparagus as tightly as possible without crushing to ¼ inch
在 锡 罐头 . — 盒 芦笋 作为 紧紧 作为 可能的 没有 压碎 到 ¼ 英寸
[ɒv; əv][tɒp] .
of top .
的 顶部 .

装入罐头——将芦笋尽可能紧实地装入，但不要压扁，留出顶部 ¼ 英寸的空隙。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Fill to top with boiling water .
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**20**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**20**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，20分钟

• [hɒt] [pæk] . — [wɒʃ] [əˈspærəgəs] ; [trɪm] [ɒf] [skeɪlz] [ænd; ənd] [tʌf] [endz][ænd; ənd] [wɒʃ] [əˈgen] .

•	**Hot**	**Pack**	**.**	**—**	**Wash**	**asparagus**	**;**	**trim**	**off**	**scales**	**and**	**tough**	**ends**	**and**	**wash**	**again**	**.**
•	热的	盒	.	—	洗	芦笋	;	修剪	离开	秤	和	艰难的	结束	和	洗	再次	.

·热包装——清洗芦笋；去掉鳞片和较硬的末端，再清洗一次。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] ; [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

Cut	**in**	**1**	**-**	**inch**	**pieces**	**;**	**cover**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
切	在	1	-	英寸	件	;	覆盖	和	沸腾	水	.

切成 1 英寸的小段；用沸水浸泡。

[bɔɪl] [ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][θriː] [ˈmɪnɪts] .

Boil	**2**	**or**	**3**	**minutes**	**.**
熬	2	或者	3	分钟	.

煮沸2到3分钟。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [əˈspærəgəs] [ˈluːsli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**asparagus**	**loosely**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	芦笋	松散地	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热芦笋松散地装入罐中，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] - [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] , [ɔː(r)] [ɪf] [ˈlɪkwɪd] [kənˈteɪnz] [grɪt] [juːz] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**-**	**hot**	**cooking**	**liquid**	**,**	**or**	**if**	**liquid**	**contains**	**grit**	**use**	**boiling**	**water**	**.**
覆盖	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	,	或者	如果	液体	包含	砂砾	使用	沸腾	水	.

用滚烫的烹饪液体覆盖，如果液体中含有沙砾，则用沸水覆盖。

[liːv] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Leave	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

在罐子顶部留出½英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 25 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 30 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [əˈspærəgəs] ['luːsli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot asparagus loosely to ½ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 芦笋 松散地 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热芦笋松散地装入罐中，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd] , [ɔː(r)] [ɪf] ['lɪkwɪd] [kənˈteɪnz] [grɪt] [juːz] ['bɔɪlɪŋ]
Fill to top with boiling - hot cooking liquid , or if liquid contains grit use boiling
充满 到 顶部 和 沸腾 - 热的 烹饪 液体 , 或者 如果 液体 包含 砂砾 使用 沸腾
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

用滚烫的烹饪液体加满，如果液体中含有沙砾，则用沸水加满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 20 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 20 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，20分钟

[biːnz] , [draɪ] , [wɪð] [təˈmɑːtəʊ][ɔː(r)] [məˈlæsɪz] [sɔːs]
Beans , Dry , With Tomato or Molasses Sauce
豆子 , 干燥 , 和 番茄 或者 糖蜜 酱

干豆，配番茄酱或糖蜜酱

[sɔːt] [ænd; ənd] [wɒʃ] [draɪ] [biːnz] (['kɪdni] , ['neɪvi] , [ɔː(r)] ['jeləʊ] [aɪ]) .
Sort and wash dry beans (kidney , navy , or yellow eye) .
种类 和 洗 干燥 豆子 (肾 , 海军 , 或者 黄色的 眼睛) .

挑选并清洗干豆（芸豆、海军豆或黄眼豆）。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [let] [səʊk]

Cover	with	boiling	water	;	boil	2	minutes	,	remove	from	heat	and	let	soak
覆盖	和	沸腾	水	;	熬	2	分钟	,	消除	从	热	和	让	浸泡

[wʌn]['aʊə(r)] .

1	hour	.
1	小时	.

用沸水浸没；煮沸 2 分钟，关火浸泡 1 小时。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [seɪv] ['lɪkwɪd][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [sɔːs] .

Heat	to	boiling	,	drain	,	and	save	liquid	for	making	sauce	.
热	到	沸腾	,	流走	,	和	节省	液体	为了	制作	酱	.

加热至沸腾，沥干水分，并将汤汁留作制作酱汁之用。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [fɪl] [dʒ'ɑːz] [θriː] - [fɔːθ] [fʊl] [wɪð] [hɒt] [biːnz] .

In	glass	jars	.	—	Fill	jars	three	-	fourths	full	with	hot	beans	.
在	玻璃	罐子	.	—	充满	罐子	三	-	第四部分	满的	和	热的	豆子	.

用玻璃罐装——将罐子装满四分之三的热豆子。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [hæm] , [ɔː(r)]['beɪkən] .

Add	a	small	piece	of	salt	pork	,	ham	,	or	bacon	.
添加	一个	小的	片	的	盐	猪肉	,	火腿	,	或者	熏肉	.

加入一小块咸猪肉、火腿或培根。

[fɪl] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] [wɪð] [hɒt] [sɔːs] ([siː] ['resəpɪz] [bɪ'ləʊ]) .

Fill	to	1	inch	of	top	with	hot	sauce	(	see	recipes	below	)	.
充满	到	1	英寸	的	顶部	和	热的	酱	(	看	食谱	以下	)	.

在瓶口倒入辣酱至 1 英寸高（参见以下食谱）。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	65	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	jars	75	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 75 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [fɪl] [kænz] [θriː] - [fɔːθ] [fʊl] [wɪð] [hɒt] [biːnz] .

In	tin	cans	.	—	Fill	cans	three	-	fourths	full	with	hot	beans	.
在	锡	罐头	.	—	充满	罐头	三	-	第四部分	满的	和	热的	豆子	.

用锡罐装——将锡罐装满四分之三的热豆子。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [hæm] , [ɔː(r)]['beɪkən] .

Add	a	small	piece	of	salt	pork	,	ham	,	or	bacon	.
添加	一个	小的	片	的	盐	猪肉	,	火腿	,	或者	熏肉	.

加入一小块咸猪肉、火腿或培根。

[fɪl] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] [wɪð] [hɒt] [sɔːs] ([siː] ['resəpɪz] [bɪ'ləʊ]) .

Fill	to	¼	inch	of	top	with	hot	sauce	(	see	recipes	below	)	.
充满	到	¼	英寸	的	顶部	和	热的	酱	(	看	食谱	以下	)	.

在顶部倒入辣椒酱至 ¼ 英寸处（参见以下食谱）。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	20	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 20 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	65	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	75	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，75分钟

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] . — [mɪks][wʌn] [kwɔːt] [tə'mɑːtəʊ][dʒuːs] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn]

Tomato	sauce	.	—	Mix	1	quart	tomato	juice	,	3	tablespoons	sugar	,	2	teaspoons
番茄	酱	.	—	混合	1	夸脱	番茄	汁	,	3	汤匙	糖	,	2	茶匙

[sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ,

salt	,	1	tablespoon	chopped	onion	,
盐	,	1	汤匙	切碎	洋葱	,

番茄酱——将1夸脱番茄汁、3汤匙糖、2茶匙盐、1汤匙切碎的洋葱混合在一起。

[ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [graʊnd] [kləʊvz] , ['ɔːlspaɪs] , [meɪs] , [ænd; ənd] [keɪ'en] .

and	¼	teaspoon	mixture	of	ground	cloves	,	allspice	,	mace	,	and	cayenne	.
和	¼	茶匙	混合物	的	地面	丁香	,	多香果	,	锤	,	和	辣椒	.

以及 ¼ 茶匙由磨碎的丁香、多香果、肉豆蔻和辣椒粉混合而成的香料。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Heat	to	boiling	.
热	到	沸腾	.

加热至沸腾。

[ɔː(r)][mɪks][wʌn][kʌp][tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] [wɪð] [θriː][kʌps][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] ['səʊkɪŋ] ['lɪkwɪd]

Or	mix	1	cup	tomato	catsup	with	3	cups	of	water	or	soaking	liquid
或者	混合	1	杯子	番茄	番茄酱	和	3	杯子	的	水	或者	浸泡	液体

[frɒm; frəm] [biːnz] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

from	beans	and	heat	to	boiling	.
从	豆子	和	热	到	沸腾	.

或者将 1 杯番茄酱与 3 杯水或浸泡豆子的水混合，加热至沸腾。

[mə'læsɪz] [sɔːs] . — [mɪks][wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] ['səʊkɪŋ] ['lɪkwɪd][frɒm; frəm] [biːnz] , [θriː]

Molasses	sauce	.	—	Mix	1	quart	water	or	soaking	liquid	from	beans	,	3
糖蜜	酱	.	—	混合	1	夸脱	水	或者	浸泡	液体	从	豆子	,	3

['teɪbəlˌspuːnz] [dɑːk] [mə'læsɪz] , [wʌn] tablespoon19

tablespoons	dark	molasses	,	1	tablespoon19
汤匙	黑暗的	糖蜜	,	1	tablespoon19

糖蜜酱——将1夸脱水或浸泡豆子的液体、3汤匙深色糖蜜、1汤匙19混合。

['vɪnɪgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ænd; ənd] ¾ ['tiːspuːn] ['paʊdəd] [draɪ] ['mʌstəd] .

vinegar	,	2	teaspoons	salt	,	and	¾	teaspoon	powdered	dry	mustard	.
醋	,	2	茶匙	盐	,	和	¾	茶匙	粉末状	干燥	芥末	.

醋、2茶匙盐和¾茶匙干芥末粉。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat to boiling .
热 到 沸腾 .

加热至沸腾。

[biːnz] , [draɪ] , [beɪkt]
Beans , Dry , Baked
豆子 , 干燥 , 烘焙

干烤豆

[səʊk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [biːnz] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [biːnz] [wɪð] [sɔːs] .
Soak and boil beans according to directions for beans with sauce .
浸泡 和 熬 豆子 根据 到 方向 为了 豆子 和 酱 .

按照酱汁豆的做法浸泡并煮熟豆子。

[pleɪs] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] , [hæm] , [ɔː(r)] ['beɪkən] [ɪn] ['ɜːθnweə(r)] [krɒk] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [pæn] .
Place small pieces of salt pork , ham , or bacon in earthenware crock or a pan .
地方 小的 件 的 盐 猪肉 , 火腿 , 或者 熏肉 在 陶器 缸 或者 一个 平底锅 .

将小块咸猪肉、火腿或培根放入陶罐或平底锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [biːnz] .
Add beans .
添加 豆子 .

加入豆子。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mə'læsɪz] [sɔːs] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [biːnz] .
Add enough molasses sauce to cover beans .
添加 足够的 糖蜜 酱 到 覆盖 豆子 .

加入足够的糖蜜酱汁，使豆子完全被覆盖。

['kʌvə(r)] [krɒk] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr] [tuː; tə] [faɪv] ['aʊəz] [æt; ət] 350°
Cover crock and bake 4 to 5 hours at 350°
覆盖 缸 和 烤 4 到 5 小时 在 350°

盖上烤盘盖，在350°F（约175°C）下烘烤4至5小时。

[ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) .
F . (moderate oven) .
F . (缓和 烤箱) .

F.（中等温度烤箱）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] ['niːdɪd] — [ə'baʊt] ['evri] ['aʊə(r)] .
Add water as needed — about every hour .
添加 水 作为 需要 — 关于 每一个 小时 .

根据需要加水——大约每小时加一次。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] [biːnz] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .
In glass jars . — Pack hot beans to 1 inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 豆子 到 1 英寸 的 顶部 .

用玻璃罐装——将热豆子装至罐口上方 1 英寸处。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses] [ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 80 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 80 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 100 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 100 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [biːnz] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot beans to ¼ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 豆子 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热豆子装至罐口四分之一处。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 15 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 15 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 95 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 95分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 115 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，115分钟

[biːnz] , [freʃ] ['liːmə]
Beans , Fresh Lima
豆子 , 新鲜的 利马

豆类，新鲜利马豆

[kæn; kən]['əʊnli] [jʌŋ] , ['tendə(r)] [biːnz] .
Can only young , tender beans .
能 仅有的 年轻的 , 投标 豆子 .

只能是嫩豆。

• [rɔː] [pæk] . — [ʃel] [ænd; ənd] [wɒʃ] [biːnz] .
• Raw Pack . — Shell and wash beans .
• 生的 盒 . — 壳 和 洗 豆子 .

·生豆包装——剥壳洗净豆子。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [rɔː] [biːnz] ['ɪntuː] [kliːn] [dʒˈɑːz] .
In glass jars . — Pack raw beans into clean jars .
在 玻璃 罐子 . — 盒 生的 豆子 进入 干净的 罐子 .

用玻璃罐装。——将生豆装入干净的玻璃罐中。

[fɔː(r); fə(r)] [smɔːl] - [taɪp] [biːnz] ,
For small - type beans ,
为了 小的 - 类型 豆子 ,

对于小粒豆类，

[fɪl] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)][fɔː(r); fə(r)][paɪnts][ænd; ənd] 1½ ['ɪntʃɪz] [fɔː(r); fə(r)] [kwɔːts] ;
fill to 1 inch of top of jar for pints and 1½ inches for quarts ;
充满 到 1 英寸 的 顶部 的 罐 为了 品脱 和 1½ 英寸 为了 夸脱 ;

品脱装时装至罐口上方 1 英寸处，夸脱装时装至罐口上方 1.5 英寸处；

[fɔː(r); fə(r)] [lɑːdʒ] [biːnz] , [fɪl] [tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [fɔː(r); fə(r)] [paɪnts] [ænd; ənd] 1¼ ['ɪntʃɪz] [fɔː(r); fə(r)]

for	large	beans	,	fill	to	¾	inch	of	top	for	pints	and	1¼	inches	for
为了	大的	豆子	，充满	到	¾	英寸	的	顶部	为了	品脱	和	1¼	英寸	为了	

[kwɔːts] .

quarts	.
夸脱	.

对于大颗豆子，品脱装至顶部 ¾ 英寸，夸脱装至顶部 1¼ 英寸。

[biːnz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [prest] [ɔː(r)] ['ʃeɪkən] [daʊn] .

Beans	should	not	be	pressed	or	shaken	down	.
豆子	应该	不是	是	按下	或者	摇晃	向下	.

豆子不应该被压扁或摇晃。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	;	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	；	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[fɪl] [dʒɑː(r)] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	jar	to	½	inch	of	top	with	boiling	water	.
充满	罐	到	½	英寸	的	顶部	和	沸腾	水	.

将罐子装满沸水，至距离罐口1.25厘米处。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses] [ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	40	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 40 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	jars	50	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 50 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz] [frɒm; frəm] ['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	，	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [pæk] [rɔː] [biːnz] [tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] ; [duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [biːnz] [daʊn] .

In	tin	cans	.	—	Pack	raw	beans	to	¾	inch	of	top	;	do	not	shake	or	press	beans	down	.
在	锡	罐头	.	—	盒	生的	豆子	到	¾	英寸	的	顶部	；	做	不是	摇	或者	按	豆子	向下	.

用锡罐装——将生豆装至罐口四分之三英寸处；不要摇晃或压实豆子。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	；	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	水	.

将罐头装满沸水。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**40**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 40分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**40**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，40分钟

• [hɒt] [pæk] . — [ʃel] [ðə; ði] [biːnz] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] .

•	**Hot**	**Pack**	**.**	**—**	**Shell**	**the**	**beans**	**,**	**cover**	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**bring**	**to**	**boil**	**.**
•	热的	盒	.	—	壳	这	豆子	,	覆盖	和	沸腾	水	,	和	带来	到	熬	.

·热敷法——剥去豆子的外壳，用沸水浸没，煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] [biːnz] ['luːsli] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**beans**	**loosely**	**to**	**1**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	豆子	松散地	到	1	英寸	的	顶部	.

用玻璃罐装——将热豆子松散地装入罐中，装至罐口上方 1 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] [wʌn] - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**1**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	1	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，罐口留出 1 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**40**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 40 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**50**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 50 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [biːnz] ['luːsli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	beans	loosely	to	½	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	豆子	松散地	到	½	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热豆子松散地装入罐中，装至罐口距离罐顶约 1.25 厘米处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	to	top	with	boiling	water	.
充满	到	顶部	和	沸腾	水	.

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	40	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 40分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	40	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，40分钟

[biːnz] , [snæp]

Beans	,	Snap
豆子	,	折断

豆子，脆豆

• [rɔː] [pæk] . — [wɒʃ] [biːnz] .

• Raw	Pack	.	—	Wash	beans	.
• 生的	盒	.	—	洗	豆子	.

·生豆包装——清洗豆子。

[trɪm] [endz] ; [kʌt]['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

Trim	ends	;	cut	into	1	-	inch	pieces	.
修剪	结束	;	切	进入	1	-	英寸	件	.

修剪两端；切成 1 英寸长的小段。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [rɔː] [biːnz] ['taɪtli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	raw	beans	tightly	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	生的	豆子	紧紧	到	½	英寸	的	顶部	.

用玻璃罐装——将生豆紧实地装入罐中，装至罐口距离罐口约 1.25 厘米处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	;	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**20**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**25**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 25 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [rɔː] [biːnz] ['taɪtli] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**raw**	**beans**	**tightly**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	生的	豆子	紧紧	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将生豆紧实地装入罐中，装至罐口留出¼英寸的距离。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ teaspoon20

Add	**½**	**teaspoon20**
添加	½	teaspoon20

加入½茶匙20

[sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

salt	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

2 号罐头加盐；2½ 号罐头加 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
充满	到	顶部	和	沸腾	水	.

加满沸水。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**25**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，25分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 30 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，30分钟

• [hɒt] [pæk] . — [wɒʃ] [biːnz] .
• Hot Pack . — Wash beans .
• 热的 盒 . — 洗 豆子 .

·热敷——清洗豆子。

[trɪm] [endz] ; [kʌt]['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Trim ends ; cut into 1 - inch pieces .
修剪 结束 ; 切 进入 1 - 英寸 件 .

修剪两端；切成 1 英寸长的小段。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cover with boiling water ; boil 5 minutes .
覆盖 和 沸腾 水 ; 熬 5 分钟 .

倒入沸水，煮5分钟。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] [biːnz] ['luːsli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Pack hot beans loosely to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 豆子 松散地 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用玻璃罐装——将热豆子松散地装入罐中，装至罐口距离罐口约 1.25 厘米处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Cover with boiling - hot cooking liquid , leaving ½ - inch space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 - 热的 烹饪 液体 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

用滚烫的烹饪液体覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 20 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 25 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 25 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

BN21475
BN21475
BN21475

BN21475

[tuː; tə][hɒt] [pæk] [snæp] [biːnz] , [ˈkʌvə(r)][kʌt] [biːnz] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

To	hot	pack	snap	beans	,	cover	cut	beans	with	boiling	water	and	boil	5	minutes	.
到	热的	盒	折断	豆子	,	覆盖	切	豆子	和	沸腾	水	和	熬	5	分钟	.

热包装四季豆的方法：将切好的四季豆用沸水覆盖，煮5分钟。

BN21471

BN21471

BN21471

BN21471

[ðen] [pæk] [hɒt] [biːnz] [ˈluːsli] [ɪn][dʒɑː(r)][ænd; ənd][ˈkʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd][bɪˈfɔː(r)]

Then	pack	hot	beans	loosely	in	jar	and	cover	with	hot	cooking	liquid	before
然后	盒	热的	豆子	松散地	在	罐	和	覆盖	和	热的	烹饪	液体	前

[ˈprəʊsesɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] .

processing	in	a	pressure	canner	.
加工	在	一个	压力	罐头	.

然后将热豆子松散地装入罐中，倒入热的煮豆液，再用高压罐进行加工。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [biːnz] [ˈluːsli] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	beans	loosely	to	¼	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	豆子	松散地	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热豆子松散地装入罐中，装至罐口留出¼英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] - [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] .

Fill	to	top	with	boiling	-	hot	cooking	liquid	.
充满	到	顶部	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	.

倒入滚烫的烹饪液体至满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	.	2	cans	25	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，25分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	.	2½	cans	30	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，30分钟

[biːts]

Beets

甜菜

甜菜

[sɔːt] [biːts] [fɔː(r); fə(r)][saɪz] .

Sort	beets	for	size	.
种类	甜菜	为了	尺寸	.

按大小对甜菜进行分类。

[kʌt] [ɒf] [tɒps] , ['liːvɪŋ] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [stem] .

Cut	**off**	**tops**	**,**	**leaving**	**an**	**inch**	**of**	**stem**	**.**
切	离开	最高额	,	离开	一个	英寸	的	干	.

切掉顶部，留下一英寸长的茎。

['ɔːlsəʊ] [liːv] [ruːt] .

Also	**leave**	**root**	**.**
还	离开	根	.

保留根部。

[wɒʃ] [biːts] .

Wash	**beets**	**.**
洗	甜菜	.

清洗甜菜根。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [skɪnz] [slɪp] ['iːzəli] — - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**and**	**boil**	**until**	**skins**	**slip**	**easily**	**—**	**15**	**to**	**25**	**minutes**	**,**
覆盖	和	沸腾	水	和	熬	直到	皮肤	滑	容易地	—	-	到	-	分钟	,

[dɪ'pendɪŋ] [ɒn] [saɪz] .

depending	**on**	**size**	**.**
取决于	在	尺寸	.

用沸水盖住，煮至皮容易剥落——15 至 25 分钟，具体时间取决于大小。

[skɪn] [ænd; ənd] [trɪm] .

Skin	**and**	**trim**	**.**
皮肤	和	修剪	.

去皮修整。

[liːv] ['beɪbi] [biːts] [həʊl] .

Leave	**baby**	**beets**	**whole**	**.**
离开	婴儿	甜菜	所有的	.

将小甜菜根整个保留。

[kʌt] ['miːdiəm] [ɔː(r)] [lɑːdʒ] [biːts] [ɪn] ½ - [ɪntʃ] [kjuːbz] [ɔː(r)] ['slaɪsɪz] ; [hɑːv] [ɔː(r)] ['kwɔːtə(r)] ['veri] [lɑːdʒ]

Cut	**medium**	**or**	**large**	**beets**	**in**	**½**	**-**	**inch**	**cubes**	**or**	**slices**	**;**	**halve**	**or**	**quarter**	**very**	**large**
切	中等的	或者	大的	甜菜	在	½	-	英寸	立方体	或者	切片	;	一半	或者	四分之一	非常	大的

['slaɪsɪz] .

slices	**.**
切片	.

将中等或大型甜菜切成 ½ 英寸的方块或片；将非常大的片切成两半或四分之一。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [hɒt] [biːts] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**beets**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	甜菜	到	½	英寸	的	顶部	.

将热甜菜根装入玻璃罐中，装至罐口距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**30**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 30 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**35**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 35 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [biːts] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**beets**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	甜菜	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热甜菜根装入罐中，装至罐口距罐顶 ¼ 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
充满	到	顶部	和	沸腾	水	.

加满沸水。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**30**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 30分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - minutes21

No	**.**	**2½**	**cans**	**30**	**minutes21**
不	.	2½	罐头	-	minutes21

2号半罐，30分钟21

[biːts] , ['pɪkld]

Beets	**,**	**Pickled**
甜菜	,	腌制

腌甜菜

[siː] [peɪdʒ] - .

See	**page**	**12**	**.**
看	页	-	.

参见第12页。

['kærəts]
Carrots
胡萝卜

胡萝卜

• [rɔ:] [pæk] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] [skreɪp] ['kærəts] .
• **Raw Pack . — Wash and scrape carrots .**
• 生的 盒 . — 洗 和 刮 胡萝卜 .

·生食包装——清洗并刮去胡萝卜皮。

[slaɪs][ɔ:(r)][daɪs] .
Slice or dice .
片 或者 骰子 .

切片或切丁。

[ɪn] [glɑ:s] [dʒ'ɑ:z] . — [pæk] [rɔ:] ['kærəts] ['taɪtli] ['ɪntu:] [kli:n] [dʒ'ɑ:z] , [tu:; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp][ɒv; əv]
In glass jars . — Pack raw carrots tightly into clean jars , to 1 inch of top of
在 玻璃 罐子 . — 盒 生的 胡萝卜 紧紧 进入 干净的 罐子 , 到 1 英寸 的 顶部 的
[dʒɑ:(r)] .
jar .
罐 .

用玻璃罐装。——将生胡萝卜紧实地装入干净的玻璃罐中，装至距离罐口 1 英寸处。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt][tu:; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['ti:spu:n] [tu:; tə] [kwɔ:ts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[fɪl] [dʒɑ:(r)][tu:; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
Fill jar to ½ inch of top with boiling water .
充满 罐 到 ½ 英寸 的 顶部 和 沸腾 水 .

将罐子装满沸水，至距离罐口1.25厘米处。

[ə'dʒʌst][dʒɑ:(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Pint jars 25 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔ:t] [dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Quart jars 30 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ju:; jʊ] [rɪ'mu:v] [dʒ'ɑ:z][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pli:t] [si:lz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [rɔ:] ['kærəts] ['taɪtli] ['ɪntu:][kænz][tu:; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack raw carrots tightly into cans to ½ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 生的 胡萝卜 紧紧 进入 罐头 到 ½ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将生胡萝卜紧实地装入罐中，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

Fill	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	水	.

将罐头装满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**25**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，25分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**30**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，30分钟

• [hɒt] [pæk] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] [skreɪp] [ˈkærəts] .

• **Hot**	**Pack**	**.**	**—**	**Wash**	**and**	**scrape**	**carrots**	**.**
• 热的	盒	.	—	洗	和	刮	胡萝卜	.

·热敷法——洗净胡萝卜并刮去胡萝卜皮。

[slaɪs][ɔː(r)][daɪs] .

Slice	**or**	**dice**	**.**
片	或者	骰子	.

切片或切丁。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**and**	**bring**	**to**	**boil**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	和	带来	到	熬	.

倒入沸水，煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [ˈkærəts] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**carrots**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	胡萝卜	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热胡萝卜装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] - [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**-**	**hot**	**cooking**	**liquid**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

用滚烫的烹饪液体覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**25**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**30**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['kærəts] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**carrots**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	胡萝卜	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热胡萝卜装入罐中，装至罐口距罐顶1/4英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd] .

Fill	**with**	**boiling**	**-**	**hot**	**cooking**	**liquid**	**.**
充满	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	.

倒入滚烫的烹饪液体。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**20**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**25**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，25分钟

[kɔːn] , [kriːm] - [staɪl]

Corn	**,**	**Cream**	**-**	**Style**
玉米	,	奶油	-	风格

奶油玉米

• [rɔː] [pæk] . — [hʌsk] [kɔːn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [sɪlk] .

• Raw	**Pack**	**.**	**—**	**Husk**	**corn**	**and**	**remove**	**silk**	**.**
• 生的	盒	.	—	外壳	玉米	和	消除	丝绸	.

·生鲜包装——剥去玉米皮并去除玉米须。

[wɒʃ] .
Wash .
洗 .

洗。

[kʌt] [kɔːn] [frɒm; frəm] [kɒb] [æt; ət] [əˈbaʊt] [ˈsentə(r)] [ɒv; əv] [ˈkɜːn(ə)l] [ænd; ənd] [skreɪp] [kɒbz] .
Cut **corn** **from** **cob** **at** **about** **center** **of** **kernel** **and** **scrape** **cobs** .
切 玉米 从 玉米 在 关于 中心 的 核心 和 刮 玉米 .

将玉米粒从玉米棒上切下来，切到玉米粒的中心位置，然后刮掉玉米棒上的碎屑。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [juːz] [paɪnt] [dʒˈɑːz] [ˈəʊnli] .
In **glass** **jars** . **—** **Use** **pint** **jars** **only** .
在 玻璃 罐子 . — 使用 品脱 罐子 仅有的 .

用玻璃罐装。——只能使用品脱罐。

[pæk] [kɔːn] [tuː; tə] 1½ [ˈɪntʃɪz] [ɒv; əv] [tɒp] ; [duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .
Pack **corn** **to** **1½** **inches** **of** **top** **;** **do** **not** **shake** **or** **press** **down** .
盒 玉米 到 1½ 英寸 的 顶部 ; 做 不是 摇 或者 按 向下 .

将玉米粒压实至顶部 1.5 英寸处；不要摇晃或向下按压。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] .
Add **½** **teaspoon** **salt** **to** **each** **jar** .
添加 ½ 茶匙 盐 到 每个 罐 .

每个罐子里加入½茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Fill **to** **½** **inch** **of** **top** **with** **boiling** **water** .
充满 到 ½ 英寸 的 顶部 和 沸腾 水 .

倒入沸水至距离瓶口1.25厘米处。

[əˈdʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .
Adjust **jar** **lids** .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint **jars** **95** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 95 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz] [frɒm; frəm] [ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [juːz]
In **tin** **cans** . **—** **Use**
在 锡 罐头 . — 使用

装在锡罐里。——使用

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] [ˈəʊnli] .
No . **2** **cans** **only** .
不 . 2 罐头 仅有的 .

仅限2号罐装。

[pæk] [kɔːn] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] ; [duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .
Pack **corn** **to** **½** **inch** **of** **top** **;** **do** **not** **shake** **or** **press** **down** .
盒 玉米 到 ½ 英寸 的 顶部 ; 做 不是 摇 或者 按 向下 .

将玉米粒压实至顶部留出½英寸；不要摇晃或向下按压。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə] [iːtʃ] [kæn; kən] .

Add	½	teaspoon	salt	to	each	can	.
添加	½	茶匙	盐	到	每个	能	.

每罐加入½茶匙盐。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

Fill	cans	to	top	with	boiling	water	.
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	水	.

将罐头装满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	25	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 25 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	.	2	cans	105	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 105分钟

• [hɒt] [pæk] . — [hʌsk] [kɔːn] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [sɪlk] .

• Hot	Pack	.	—	Husk	corn	and	remove	silk	.
• 热的	盒	.	—	外壳	玉米	和	消除	丝绸	.

·热敷——剥去玉米皮并去除玉米须。

[wɒʃ] .

Wash	.
洗	.

洗。

[kʌt] [kɔːn] [frɒm; frəm][kɒb][æt; ət] [əˈbaʊt] [ˈsentə(r)][ɒv; əv]['kɜːn(ə)l][ænd; ənd] [skreɪp] [kɒb] .

Cut	corn	from	cob	at	about	center	of	kernel	and	scrape	cob	.
切	玉米	从	玉米	在	关于	中心	的	核心	和	刮	玉米	.

将玉米粒从玉米棒上切下来，切口大约在玉米粒的中心位置，然后刮掉玉米棒上的碎屑。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kɔːn] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

To	each	quart	of	corn	add	1	pint	boiling	water	.
到	每个	夸脱	的	玉米	添加	1	品脱	沸腾	水	.

每夸脱玉米粉加入1品脱沸水。

[hiːt] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Heat	to	boiling	.
热	到	沸腾	.

加热至沸腾。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [juːz][paɪnt][dʒˈɑːz]['əʊnli] .

In	glass	jars	.	—	Use	pint	jars	only	.
在	玻璃	罐子	.	—	使用	品脱	罐子	仅有的	.

用玻璃罐装。——只能使用品脱罐。

[pæk] [hɒt] [kɔːn] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

Pack	hot	corn	to	1	inch	of	top	.
盒	热的	玉米	到	1	英寸	的	顶部	.

将热玉米粒装箱至顶部留出 1 英寸。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] .

Add	½	teaspoon	salt	to	each	jar	.
添加	½	茶匙	盐	到	每个	罐	.

每个罐子里加入½茶匙盐。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 85 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 85 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [juːz]
In tin cans . — Use
在 锡 罐头 . — 使用

装在锡罐里。——使用

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz]['əʊnli] .
No . 2 cans only .
不 . 2 罐头 仅有的 .

仅限2号罐装。

[pæk] [hɒt] [kɔːn] [tuː; tə][tɒp] .
Pack hot corn to top .
盒 热的 玉米 到 顶部 .

将热玉米粒放在最上面。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə] [iːtʃ] [kæn; kən] .
Add ½ teaspoon salt to each can .
添加 ½ 茶匙 盐 到 每个 能 .

每罐加入½茶匙盐。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 105 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 105分钟

[kɔːn] , [həʊl] - ['kɜːn(ə)l]
Corn , Whole - Kernel
玉米 , 所有的 - 核心

玉米粒（整粒）

• [rɔː] [pæk] . — [hʌsk] [kɔːn] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [sɪlk] .
• Raw Pack . — Husk corn and remove silk .
• 生的 盒 . — 外壳 玉米 和 消除 丝绸 .

·生鲜包装——剥去玉米皮并去除玉米须。

[wɒʃ] .
Wash **.**
洗 .

洗。

[kʌt] [frɒm; frəm] [kɒb] [æt; ət] [ə'baʊt] [tuː] - [θɜːdz] [ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv] ['kɜːn(ə)l] .
Cut **from** **cob** **at** **about** **two** **-** **thirds** **the** **depth** **of** **kernel** **.**
切 从 玉米 在 关于 二 - 三分之一 这 深度 的 核心 .

从玉米棒上切下，深度约为玉米粒深度的三分之二。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [kɔːn] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] ; [duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .
In **glass** **jars** **.** **—** **Pack** **corn** **to** **1** **inch** **of** **top** **;** **do** **not** **shake** **or** **press** **down** **.**
在 玻璃 罐子 . — 盒 玉米 到 1 英寸 的 顶部 ; 做 不是 摇 或者 按 向下 .
-
22
-

装入玻璃罐中——将玉米粒装至距离罐口1英寸处；不要摇晃或向下压实。22

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add **½** **teaspoon** **salt** **to** **pints** **;** **1** **teaspoon** **to** **quarts** **.**
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Fill **to** **½** **inch** **of** **top** **with** **boiling** **water** **.**
充满 到 ½ 英寸 的 顶部 和 沸腾 水 .

倒入沸水至距离瓶口1.25厘米处。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .
Adjust **jar** **lids** **.**
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses] [ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **55** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 55 分钟

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭自制果蔬罐头(Home Canning of Fruits and Vegetables)
第3/4页

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 85 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 85 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

76621B
76621B
76621B

76621B

[ə; eɪ][neɪl] ['drɪvn] [æt; ət][æn; ən]['æŋg(ə)l] [θruː] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [bɔːd] ([siː] ['ærəʊ]) [həʊldz][ðə; ði]
A nail driven at an angle through the cutting board (see arrow) holds the
一个 指甲 驱动 在 一个 角度 通过 这 切割 木板 (看 箭) 持有 这
[kɒb] ['stedi] [ænd; ənd] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzi] [tuː; tə][kʌt] [kɔːn] [frɒm; frəm][ðə; ði][kɒb] .
cob steady and makes it easy to cut corn from the cob .
玉米 稳定的 和 制作 它 简单的 到 切 玉米 从 这 玉米 .

将钉子斜着钉入砧板（见箭头），可以固定住玉米棒，使玉米粒更容易从玉米棒上切下来。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [kɔːn] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] ; [duː; də][nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .
In tin cans . — Pack corn to ½ inch of top ; do not shake or press down .
在 锡 罐头 . — 盒 玉米 到 ½ 英寸 的 顶部 ; 做 不是 摇 或者 按 向下 .

用锡罐装——将玉米装至罐口半英寸处；不要摇晃或向下压。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Fill to top with boiling water .
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 60 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 60分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 60 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，60分钟

• [hɒt] [pæk] . — [hʌsk] [kɔːn] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [sɪlk] .
• **Hot Pack . — Husk corn and remove silk .**
• 热的 盒 . — 外壳 玉米 和 消除 丝绸 .

·热敷——剥去玉米皮并去除玉米须。

[wɒʃ] .
Wash .
洗 .

洗。

[kʌt] [frɒm; frəm] [kɒb] [æt; ət] [əˈbaʊt] [tuː] - [θɜːdz] [ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv] [ˈkɜːn(ə)l] .
Cut from cob at about two - thirds the depth of kernel .
切 从 玉米 在 关于 二 - 三分之一 这 深度 的 核心 .

从玉米棒上切下，深度约为玉米粒深度的三分之二。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kɔːn] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [paɪnt] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
To each quart of corn add 1 pint boiling water .
到 每个 夸脱 的 玉米 添加 1 品脱 沸腾 水 .

每夸脱玉米粉加入1品脱沸水。

[hiːt] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] .
Heat to boiling .
热 到 沸腾 .

加热至沸腾。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [kɔːn] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [ænd; ənd] [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] - [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] ,
In glass jars . — Pack hot corn to 1 inch of top and cover with boiling - hot cooking liquid ,
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 玉米 到 1 英寸 的 顶部 和 覆盖 和 沸腾 - 热的 烹饪 液体 ,

用玻璃罐装——将热玉米装入罐中，装至罐口上方1英寸处，然后倒入滚烫的煮玉米液。

[ˈliːvɪŋ] [wʌn] - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒɑː(r)] .
leaving 1 - inch space at top of jar .
离开 1 - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[ɔː(r)] [fɪl] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [wɪð] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [kɔːn] [ænd; ənd] [ˈlɪkwɪd] .
Or fill to 1 inch of top with mixture of corn and liquid .
或者 充满 到 1 英寸 的 顶部 和 混合物 的 玉米 和 液体 .

或者用玉米和液体混合物填满至距离顶部 1 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[əˈdʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint jars 55 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 55 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart jars 85 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 85 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm][ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] . -
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary . 23
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 . -

从罐头机中取出罐子后，如有必要，立即完成密封。23

76624B
76624B
76624B

76624B

[tuː; tə][hɒt] [pæk] [kɔːn] , [pʊt] [ˈhiːtɪd] [kɔːn] [ˈluːsli] [ɪn][siː] - [ɪˈnæm(ə)l][kænz] ; [fɪl] [kænz] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ]
To hot pack corn , put heated corn loosely in C - enamel cans ; fill cans with boiling
到 热的 盒 玉米 , 放 加热 玉米 松散地 在 C - 搪瓷 罐头 ; 充满 罐头 和 沸腾
[ˈlɪkwɪd] .
liquid .
液体 .

要热包装玉米，将加热后的玉米松散地放入搪瓷罐中；将沸水倒入罐中。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [kɔːn] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp][ænd; ənd] [fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] -
In tin cans . — Pack hot corn to ½ inch of top and fill to top with boiling -
在 锡 罐头 . — 盒 热的 玉米 到 ½ 英寸 的 顶部 和 充满 到 顶部 和 沸腾 -
[hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] .
hot cooking liquid .
热的 烹饪 液体 .

用锡罐装——将热玉米装入罐中，装至罐口半英寸处，然后倒入滚烫的煮玉米液至罐口。

[ɔː(r)] [fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈmɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [kɔːn] [ænd; ənd]['lɪkwɪd] .
Or fill to top with mixture of corn and liquid .
或者 充满 到 顶部 和 混合物 的 玉米 和 液体 .

或者用玉米和液体混合物填满顶部。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]
No . 2 cans 60 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 60分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]
No . 2½ cans 60 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，60分钟

['hɒmɪni]
Hominy
玉米粥

霍米尼

[pleɪs] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][draɪ] [fiːld] [kɔːn] [ɪn][æn; ən] [ɪˈnæməld] [pæn] ;
Place **2** **quarts** **of** **dry** **field** **corn** **in** **an** **enameled** **pan** **;**
地方 2 夸脱 的 干燥 场地 玉米 在 一个 珐琅 平底锅 ;

将 2 夸脱干玉米粒放入搪瓷锅中；

[ˌeɪ diː ˈdiː][eit] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [laɪ] .
add **8** **quarts** **of** **water** **and** **2** **ounces** **of** **lye** **.**
添加 8 夸脱 的 水 和 2 盎司 的 碱液 .

加入 8 夸脱水和 2 盎司碱液。

[bɔɪl] ['vɪgərəsli] ½ ['aʊə(r)] , [ðen] [əˈlaʊ] [tuː; tə][stænd][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Boil **vigorously** **½** **hour** **,** **then** **allow** **to** **stand** **for** **20** **minutes** **.**
熬 大力 ½ 小时 , 然后 允许 到 站立 为了 - 分钟 .

大火煮沸半小时，然后静置20分钟。

[rɪns] [ɒf] [ðə; ði] [laɪ] [wɪð] ['sevrəl] [hɒt]['wɔːtə(r)] ['rɪnsɪz] .
Rinse **off** **the** **lye** **with** **several** **hot** **water** **rinses** **.**
冲洗 离开 这 碱液 和 一些 热的 水 冲洗 .

用热水冲洗数次，去除碱液。

['fɒləʊ] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ['rɪnsɪz] [tuː; tə] [kuːl] [fɔː(r); fə(r)] ['hændlɪŋ] .
Follow **with** **cold** **water** **rinses** **to** **cool** **for** **handling** **.**
跟随 和 寒冷的 水 冲洗 到 凉爽的 为了 处理 .

然后用冷水冲洗冷却，以便操作。

[wɜːk] ['hɒmɪni] [wɪð] [ðə; ði][hændz] [ʌnˈtɪl] [dɑːk] [tɪps][ɒv; əv] ['kɜːrnl] [ɑː(r); ə(r)] [rɪˈmuːvd] ([əˈbaʊt][faɪv]
Work **hominy** **with** **the** **hands** **until** **dark** **tips** **of** **kernels** **are** **removed** **(** **about** **5**
工作 玉米粥 和 这 双手 直到 黑暗的 尖端 的 内核 是 已移除 (关于 5
['mɪnɪts]) .
minutes **)** **.**
分钟) .

用手揉搓玉米粒，直到去除玉米粒的深色尖端（约 5 分钟）。

['seprət] [ðə; ði][tɪps][frɒm; frəm][ðə; ði] [kɔːn] [baɪ] ['fləʊtɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒf] [ɪn]['wɔːtə(r)][ɔː(r)][baɪ] ['pleɪsɪŋ]
Separate **the** **tips** **from** **the** **corn** **by** **floating** **them** **off** **in** **water** **or** **by** **placing**
分离 这 尖端 从 这 玉米 经过 漂浮的 他们 离开 在 水 或者 经过 放置
[ðə; ði] [kɔːn] [ɪn][ə; eɪ] [kɔːs] [sɪv] [ænd; ənd] ['wɒʃɪŋ] ['θʌrəli] .
the **corn** **in** **a** **coarse** **sieve** **and** **washing** **thoroughly** **.**
这 玉米 在 一个 粗 筛 和 洗涤 彻底 .

将玉米粒的尖端用水漂掉，或者将玉米粒放在粗筛中彻底清洗。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)] ['hɒmɪni] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪntʃ] , [ænd; ənd][bɔɪl][faɪv] ['mɪnɪts] ;
Add **sufficient** **water** **to** **cover** **hominy** **about** **1** **inch** **,** **and** **boil** **5** **minutes** **;**
添加 充足的 水 到 覆盖 玉米粥 关于 1 英寸 , 和 熬 5 分钟 ;
[tʃeɪndʒ] ['wɔːtə(r)] .
change **water** **.**
改变 水 .

加入足够的水，使水没过玉米粒约 1 英寸，煮沸 5 分钟；换水。

[rɪˈpiːt] [fɔːr] [taɪmz] .
Repeat **4** **times** **.**
重复 4 时代 .

重复4次。

[ðen] [kʊk] [ʌnˈtɪl] ['kɜːrnl] [ɑː(r); ə(r)] [spft] (½ [tuː; tə] ¾ ['aʊə(r)]) [ænd; ənd] [dreɪn] .
Then **cook** **until** **kernels** **are** **soft** **(** **½** **to** **¾** **hour** **)** **and** **drain** **.**
然后 厨师 直到 内核 是 柔软的 (½ 到 ¾ 小时) 和 流走 .

然后煮至玉米粒变软（半小时至四分之三小时），沥干水分。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt][sɪks] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] ['hɒmɪni] .
This will make about 6 quarts of hominy .
这 将要 制作 关于 6 夸脱 的 玉米粥 .

这样大约可以做出6夸脱的玉米粥。

[ɪn] [glɑ:s] [dʒ'ɑ:z] . — [pæk] [hɒt] ['hɒmɪni] [tu:; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In glass jars . — Pack hot hominy to ½ inch of top .
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 玉米粥 到 ½ 英寸 的 顶部 .

将热玉米粒装入玻璃罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt][tu:; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['ti:spu:n] [tu:; tə] [kwɔ:ts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , ['li:vɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑ:(r)] .
Cover with boiling water , leaving ½ - inch space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 水 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑ:(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Pint jars 60 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 60 分钟

[kwɔ:t] [dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Quart jars 70 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 70 分钟

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ju:; jʊ] [rɪ'mu:v] [dʒ'ɑ:z][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pli:t] [si:lz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['hɒmɪni] [tu:; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot hominy to ¼ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 玉米粥 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热玉米粒装至罐口距罐口1/4英寸处。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt][tu:; tə][nəʊ] . [ˌtu:'tu:][kænz] ; [wʌn] ['ti:spu:n] [tu:; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tu:; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
Fill to top with boiling water .
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪg'zɔ:st] [tu:; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [si:l] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**60**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 60分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**70**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，70分钟

['mʌʃrʊmz]

Mushrooms
蘑菇

蘑菇

[trɪm] [stemz] [ænd; ənd] [dɪsˈkʌlərd] [pɑːts] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] .

Trim	**stems**	**and**	**discolored**	**parts**	**of**	**mushrooms**	**.**
修剪	茎	和	变色	部分	的	蘑菇	.

修剪蘑菇的根部和变色部分。

[səʊk] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [əd'hɪərɪŋ] [sɔɪl] .

Soak	**mushrooms**	**in**	**cold**	**water**	**for**	**10**	**minutes**	**to**	**remove**	**adhering**	**soil**	**.**
浸泡	蘑菇	在	寒冷的	水	为了	-	分钟	到	消除	粘附	土壤	.

将蘑菇浸泡在冷水中 10 分钟，以去除附着的泥土。

[wɒʃ] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtə(r)] .

Wash	**in**	**clean**	**water**	**.**
洗	在	干净的	水	.

用清水清洗。

[liːv] [smɔːl] ['mʌʃrʊmz] [həʊl] ; [kʌt]['lɑːdʒə(r)][wʌnz][ɪn] [hɑːvz] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] .

Leave	**small**	**mushrooms**	**whole**	**;**	**cut**	**larger**	**ones**	**in**	**halves**	**or**	**quarters**	**.**
离开	小的	蘑菇	所有的	;	切	更大的	一个	在	一半	或者	四分之一	.

小蘑菇无需切开；大蘑菇切成两半或四分之一。

[stiːm] [fɔːr] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [hiːt] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [wɪ'ðaʊt] ['ædɪd] ['lɪkwɪd][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] ['sɔːspən] .

Steam	**4**	**minutes**	**or**	**heat**	**gently**	**for**	**15**	**minutes**	**without**	**added**	**liquid**	**in**	**a**	**covered**	**saucepan**	**.**
蒸汽	4	分钟	或者	热	轻轻地	为了	-	分钟	没有	额外	液体	在	一个	涵盖	平底锅	.

蒸 4 分钟或在带盖的平底锅中不加水小火加热 15 分钟。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] ['mʌʃrʊmz] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**mushrooms**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	蘑菇	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热蘑菇装入至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][hɑːf][paɪnts] ; ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][paɪnts] .

Add	**¼**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**half**	**pints**	**;**	**½**	**teaspoon**	**to**	**pints**	**.**
添加	¼	茶匙	盐	到	一半	品脱	;	½	茶匙	到	品脱	.

每半品脱加 ¼ 茶匙盐；每品脱加 ½ 茶匙盐。

[fɔː(r); fə(r)]['betə(r)]['kʌlə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['krɪstəlaɪn] [əs'kɔːbɪk]['æsɪd] — - / - ['tiːspuːn] [tuː; tə][hɑːf] - [paɪnts]

For	better	color	,	add	crystalline	ascorbic	acid	—	1	/	16	teaspoon	to	half	-	pints
为了	更好的	颜色	,	添加	结晶体	抗坏血酸	酸	—	-	/	-	茶匙	到	一半	-	品脱

; ⅛ ['tiːspuːn] [tuː; tə][paɪnts] .

;	⅛	teaspoon	to	pints	.
;	⅛	茶匙	到	品脱	.

为了获得更好的颜色，可以添加结晶抗坏血酸——每半品脱加入 $1/1_{16}$ 茶匙；每品脱加入 ⅛ 茶匙。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd][ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)] ['mʌʃrʊmz] , ['liːvɪŋ] ½ -

Add	boiling	-	hot	cooking	liquid	or	boiling	water	to	cover	mushrooms	,	leaving	½	-
添加	沸腾	-	热的	烹饪	液体	或者	沸腾	水	到	覆盖	蘑菇	,	离开	½	-

[ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

inch	space	at	top	of	jar	.
英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

加入滚烫的烹饪液或沸水，没过蘑菇，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[hɑːf] - [paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Half	-	pint	jars	30	minutes
一半	-	品脱	罐子	-	分钟

半品脱罐 30 分钟

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	30	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['mʌʃrʊmz] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp][ɒv; əv][kænz] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	mushrooms	to	¼	inch	of	top	of	cans	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	蘑菇	到	¼	英寸	的	顶部	的	罐头	.

用锡罐装——将热蘑菇装入罐中，装至罐口四分之一处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	.

在2号罐头中加入½茶匙盐。

[fɔː(r); fə(r)]['betə(r)]['kʌlə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ⅛ ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['krɪstəlaɪn] [əs'kɔːbɪk] ['æsɪd][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [kænz] .

For	better	color	,	add	⅛	teaspoon	of	crystalline	ascorbic	acid	to	No	.	2	cans	.
为了	更好的	颜色	,	添加	⅛	茶匙	的	结晶体	抗坏血酸	酸	到	不	.	2	罐头	.

为了获得更好的颜色，在 2 号罐头中加入 ⅛ 茶匙结晶抗坏血酸。

[ðen] [fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] - [hɒt] ['kʊkɪŋ] ['lɪkwɪd][ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Then	fill	to	top	with	boiling	-	hot	cooking	liquid	or	boiling	water	.
然后	充满	到	顶部	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	或者	沸腾	水	.

然后倒入滚烫的烹饪液或沸水至满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - minutes24

No	**.**	**2**	**cans**	**30**	**minutes24**
不	.	2	罐头	-	minutes24

2号罐头 30分钟24

[ˈəʊkrə; ˈɒkrə]

Okra
秋葵

秋葵

[kæn; kən][ˈəʊnli][ˈtendə(r)][pɒdz] .

Can	**only**	**tender**	**pods**	**.**
能	仅有的	投标	豆荚	.

只能处理嫩荚。

[wɒʃ] ; [trɪm] .

Wash	**;**	**trim**	**.**
洗	;	修剪	.

清洗；修剪。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [ˈmɪnɪt] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

Cook	**for**	**1**	**minute**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
厨师	为了	1	分钟	在	沸腾	水	.

在沸水中煮1分钟。

[kʌt] [ˈɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [leŋθs] [ɔː(r)] [liːv] [pɒdz] [həʊl] .

Cut	**into**	**1**	**-**	**inch**	**lengths**	**or**	**leave**	**pods**	**whole**	**.**
切	进入	1	-	英寸	长度	或者	离开	豆荚	所有的	.

切成 1 英寸长的段，或者保持豆荚完整。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [ˈəʊkrə; ˈɒkrə][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**okra**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	秋葵	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热秋葵装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 25 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 40 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt]['əʊkrə; ˈɒkrə][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot okra to ¼ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 秋葵 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热秋葵装入罐中，装至罐口距罐顶1/4英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Fill to top with boiling water .
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 25 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，25分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 35 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，35分钟

['piːz] , [freʃ] ['blækˌaɪ] ([kaʊ] - ['piːz] , ['blækˌaɪ] [biːnz])
Peas , Fresh Blackeye (Cow - peas , Blackeye Beans)
豌豆 , 新鲜的 黑眼 (奶牛 - 豌豆 , 黑眼 豆子)

新鲜黑眼豆（豇豆、黑眼豆）

• [rɔː] [pæk] . — [ʃel] [ænd; ənd] [wɒʃ] ['blækˌaɪ] ['piːz] .
• Raw Pack . — Shell and wash blackeye peas .
• 生的 盒 . — 壳 和 洗 黑眼 豌豆 .

·生食包装——剥去黑眼豆的壳并清洗干净。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [rɔː] [ˈblækˌaɪ] [ˈpiːz] [tuː; tə] 1½ [ˈɪntʃɪz] [ɒv; əv] [tɒp] [ɒv; əv] [paɪnt] [dʒˈɑːz]

In	glass	jars	.	—	Pack	raw	blackeye	peas	to	1½	inches	of	top	of	pint	jars
在	玻璃	罐子	.	—	盒	生的	黑眼	豌豆	到	1½	英寸	的	顶部	的	品脱	罐子

[ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [ɒv; əv] [tɒp] [ɒv; əv] [kwɔːt] [dʒˈɑːz] ;

and	2	inches	of	top	of	quart	jars	;
和	2	英寸	的	顶部	的	夸脱	罐子	;

用玻璃罐装——将生黑眼豆装至品脱罐顶部 1½ 英寸处，或装至夸脱罐顶部 2 英寸处；

[duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [ˈpiːz] [daʊn] .

do	not	shake	or	press	peas	down	.
做	不是	摇	或者	按	豌豆	向下	.

不要摇晃或按压豌豆。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	;	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒˈɑːz] .

Cover	with	boiling	water	,	leaving	½	-	inch	space	at	top	of	jars	.
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐子	.

用沸水浸没罐子，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	35	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 35 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Quart	jars	40	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz] [frɒm; frəm] [ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [pæk] [rɔː] [ˈblækˌaɪ] [ˈpiːz] [tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] ; [duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .

In	tin	cans	.	—	Pack	raw	blackeye	peas	to	¾	inch	of	top	;	do	not	shake	or	press	down	.
在	锡	罐头	.	—	盒	生的	黑眼	豌豆	到	¾	英寸	的	顶部	;	做	不是	摇	或者	按	向下	.

用锡罐装——将生黑眼豆装至罐口四分之三英寸处；不要摇晃或向下压。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ¼ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][kænz] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**¼**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**cans**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	¼	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐头	.

用沸水浸没罐头，罐顶留出 ¼ 英寸的空间。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**35**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 35分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**40**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，40分钟

• [hɒt] [pæk] . — [ʃel] [ænd; ənd] [wɒʃ] ['blækˌaɪ] ['piːz] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd]

•	**Hot**	**Pack**	**.**	**—**	**Shell**	**and**	**wash**	**blackeye**	**peas**	**,**	**cover**	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**and**
•	热的	盒	.	—	壳	和	洗	黑眼	豌豆	,	覆盖	和	沸腾	水	,	和

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] .

bring	**to**	**a**	**rolling**	**boil**	**.**
带来	到	一个	滚动	熬	.

·热敷法——将黑眼豆去壳洗净，用沸水浸泡，煮沸。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] ['blækˌaɪ] ['piːz] [tuː; tə] 1¼ ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][tɒp][ɒv; əv][paɪnt][dʒˈɑːz]

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**blackeye**	**peas**	**to**	**1¼**	**inches**	**of**	**top**	**of**	**pint**	**jars**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	黑眼	豌豆	到	1¼	英寸	的	顶部	的	品脱	罐子

[ænd; ənd] 1½ ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][tɒp][ɒv; əv] [kwɔːt] [dʒˈɑːz] ;

and	**1½**	**inches**	**of**	**top**	**of**	**quart**	**jars**	**;**
和	1½	英寸	的	顶部	的	夸脱	罐子	;

装入玻璃罐中。——将热黑眼豆装入品脱罐中，装至罐口顶部 1¼ 英寸处；将热黑眼豆装入夸脱罐中，装至罐口顶部 1½ 英寸处。

[duː; də][nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] ['piːz] [daʊn] .

do	**not**	**shake**	**or**	**press**	**peas**	**down**	**.**
做	不是	摇	或者	按	豌豆	向下	.

不要摇晃或按压豌豆。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑ:(r)][lɪdz] .
Adjust **jar** **lids** **.**
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **35** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 35 分钟

[kwɔ:t] [dʒ'ɑ:z] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **40** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ju:; jʊ] [rɪ'mu:v] [dʒ'ɑ:z][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pli:t] [si:lz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['blækˌaɪ] ['pi:z] [tu:; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] ;
In **tin** **cans** **.** **—** **Pack** **hot** **blackeye** **peas** **to** **½** **inch** **of** **top** **;**
在 锡 罐头 . — 盒 热的 黑眼 豌豆 到 ½ 英寸 的 顶部 ;

用锡罐装——将热黑眼豆装至罐口距罐口 ½ 英寸处；

[du:; də][nɒt] [ʃeɪk] [ɔ:(r)] [pres] ['pi:z] [daʊn] .
do **not** **shake** **or** **press** **peas** **down** **.**
做 不是 摇 或者 按 豌豆 向下 .

不要摇晃或按压豌豆。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt][tu:; tə][nəʊ] . [ˌtu:'tu:][kænz] ; [wʌn] ['ti:spu:n] [tu:; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add **½** **teaspoon** **salt** **to** **No** **.** **2** **cans** **;** **1** **teaspoon** **to** **No** **.** **2½** **cans** **.**
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , ['li:vɪŋ] ¼ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][kænz] .
Cover **with** **boiling** **water** **,** **leaving** **¼** **-** **inch** **space** **at** **top** **of** **cans** **.**
覆盖 和 沸腾 水 , 离开 ¼ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐头 .

用沸水浸没罐头，罐顶留出 ¼ 英寸的空间。

[ɪg'zɔ:st] [tu:; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [si:l] [kænz] .
Exhaust **to** **170°** **F** **.** **(** **about** **10** **minutes** **)** **and** **seal** **cans** **.**
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:][kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **30** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 30分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **35** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，35分钟

['piːz] , [freʃ] [griːn]
Peas , Fresh Green
豌豆 , 新鲜的 绿色的

新鲜绿色豌豆

• [rɔː] [pæk] . — [ʃel] [ænd; ənd] [wɒʃ] ['piːz] .
• Raw Pack . — Shell and wash peas .
• 生的 盒 . — 壳 和 洗 豌豆 .

·生鲜包装——剥去豌豆壳并清洗干净。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] ['piːz] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] ; [duː; də][nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .
In glass jars . — Pack peas to 1 inch of top ; do not shake or press down .
在 玻璃 罐子 . — 盒 豌豆 到 1 英寸 的 顶部 ; 做 不是 摇 或者 按 向下 .

用玻璃罐装豌豆——装至罐口1英寸处；不要摇晃或向下压。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add ½ teaspoon salt to pints ; 1 teaspoon to quarts .
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] 1½ ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Cover with boiling water , leaving 1½ inches of space at top of jar .
覆盖 和 沸腾 水 , 离开 1½ 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐 .

倒入沸水，水面高度留出1.5英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 40 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 40 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 40 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] . -
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary . 25
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 . -

从罐头机中取出罐子后，如有必要，立即完成密封。25

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] ['piːz] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] ; [duː; də][nɒt] [ʃeɪk] [ɔː(r)] [pres] [daʊn] .
In tin cans . — Pack peas to ¼ inch of top ; do not shake or press down .
在 锡 罐头 . — 盒 豌豆 到 ¼ 英寸 的 顶部 ; 做 不是 摇 或者 按 向下 .

用锡罐装豌豆——装至罐口四分之一处；不要摇晃或向下压。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Fill to top with boiling water .
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在 10 磅压力（240°F）下进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**30**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 30分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**35**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，35分钟

• [hɒt] [pæk] . — [ʃel] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ˈpiːz] .

• **Hot**	**Pack**	**.**	**—**	**Shell**	**and**	**wash**	**peas**	**.**
• 热的	盒	.	—	壳	和	洗	豌豆	.

·热包装——剥去豌豆的壳并清洗干净。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	.

用沸水浸没。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] .

Bring	**to**	**boil**	**.**
带来	到	熬	.

煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [ˈpiːz] [ˈluːsli] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**peas**	**loosely**	**to**	**1**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	豌豆	松散地	到	1	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热豌豆松散地装入罐中，装至距离罐口 1 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈliːvɪŋ] [wʌn] - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**1**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	1	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，罐口留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	**jars**	**40**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 40 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **40** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] ['piːz] ['luːsli] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In **tin** **cans** **.** **—** **Pack** **hot** **peas** **loosely** **to** **¼** **inch** **of** **top** **.**
在 锡 罐头 . — 盒 热的 豌豆 松散地 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热豌豆松散地装入罐中，装至距离罐口 ¼ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add **½** **teaspoon** **salt** **to** **No** **.** **2** **cans** **;** **1** **teaspoon** **to** **No** **.** **2½** **cans** **.**
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Fill **to** **top** **with** **boiling** **water** **.**
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust **to** **170°** **F** **.** **(** **about** **10** **minutes** **)** **and** **seal** **cans** **.**
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在 10 磅压力（240°F）下进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **30** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 30分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **35** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，35分钟

[pəˈteɪtəʊz] , [kjuːbd]
Potatoes **,** **Cubed**
土豆 , 立方

土豆丁

[wɒʃ] , [peə(r)] , [ænd; ənd][kʌt][pəˈteɪtəʊz]['ɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [kjuːbz] .
Wash **,** **pare** **,** **and** **cut** **potatoes** **into** **½** **-** **inch** **cubes** **.**
洗 , 削减 , 和 切 土豆 进入 ½ - 英寸 立方体 .

将土豆洗净、去皮，切成 ½ 英寸的立方体。

[dɪp] [kjuːbz][ɪn][braɪn] ([wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)]) [tuː; tə] [prɪˈvent] ['dɑːkənɪŋ] .
Dip **cubes** **in** **brine** **(** **1** **teaspoon** **salt** **to** **1** **quart** **water** **)** **to** **prevent** **darkening** **.**
蘸 立方体 在 盐水 (1 茶匙 盐 到 1 夸脱 水) 到 防止 变暗 .

将方块浸入盐水（1 茶匙盐兑 1 夸脱水）中，以防止变黑。

[dreɪn] .
Drain **.**
流走 .

流走。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [dreɪn] .

Cook	**for**	**2**	**minutes**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**drain**	**.**
厨师	为了	2	分钟	在	沸腾	水	,	流走	.

在沸水中煮2分钟，沥干水分。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [pəˈteɪtəʊz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**potatoes**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	土豆	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热土豆装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**35**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 35 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**40**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt][pəˈteɪtəʊz][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**potatoes**	**to**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	土豆	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热土豆装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
充满	到	顶部	和	沸腾	水	.

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**35**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 35分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**40**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，40分钟

[pəˈteɪtəʊz] , [həʊl]

Potatoes	**,**	**Whole**
土豆	,	所有的

整颗土豆

[juːz][pəˈteɪtəʊz][wʌn][tuː; tə] 2½ ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪˈæmɪtə(r)] .

Use	**potatoes**	**1**	**to**	**2½**	**inches**	**in**	**diameter**	**.**
使用	土豆	1	到	2½	英寸	在	直径	.

使用直径为 1 至 2.5 英寸的土豆。

[wɒʃ] , [peə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Wash	**,**	**pare**	**,**	**and**	**cook**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**10**	**minutes**	**.**
洗	,	削减	,	和	厨师	在	沸腾	水	为了	-	分钟	.

洗净、去皮，放入沸水中煮10分钟。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt][pəˈteɪtəʊz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	**glass**	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**potatoes**	**to**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	土豆	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热土豆装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	**½**	**teaspoon**	**salt**	**to**	**pints**	**;**	**1**	**teaspoon**	**to**	**quarts**	**.**
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**leaving**	**½**	**-**	**inch**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**30**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 30 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart jars 40 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm][ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt][pəˈteɪtəʊz][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot potatoes to ¼ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 土豆 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热土豆装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add ½ teaspoon salt to No . 2 cans ; 1 teaspoon to No . 2½ cans .
添加 ½ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; 1 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Fill to top with boiling water .
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]
No . 2 cans 35 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 35分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]
No . 2½ cans 40 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，40分钟

[ˈpʌmpkɪn] , [kjuːbd]
Pumpkin , Cubed
南瓜 , 立方

南瓜丁

[wɒʃ] [ˈpʌmpkɪn] , [rɪˈmuːv] [siːdz] , [ænd; ənd][peə(r)] .
Wash pumpkin , remove seeds , and pare .
洗 南瓜 , 消除 种子 , 和 削减 .

清洗南瓜，去除籽，削皮。

[kʌt] [ˈɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [kjuːbz] .
Cut into 1 - inch cubes .
切 进入 1 - 英寸 立方体 .

切成 1 英寸的立方体。

[ˌeɪ diː ˈdiː][dʒʌst] [ɪˈnʌf] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)] ; [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] .
Add just enough water to cover ; bring to boil .
添加 只是 足够的 水 到 覆盖 ; 带来 到 熬 .

加入刚好没过水的量；煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [kjuːbz] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	cubes	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	立方体	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热冰块装入至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	;	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒɑː(r)] .

Cover	with	hot	cooking	liquid	,	leaving	½	-	inch	space	at	top	of	jar	.
覆盖	和	热的	烹饪	液体	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

用热的烹饪液体覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	55	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 55 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - minutes26

Quart	jars	90	minutes26
夸脱	罐子	-	minutes26

夸脱罐 90 分钟26

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz] [frɒm; frəm] [ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn] [tɪn] [kænz] . — [pæk] [hɒt] [kjuːbz] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	cubes	to	¼	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	立方体	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热冰块装入罐中，装至罐口距罐口1/4英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] [tuː; tə] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə] [tɒp] [wɪð] [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] .

Fill	to	top	with	hot	cooking	liquid	.
充满	到	顶部	和	热的	烹饪	液体	.

加满热的烹饪液。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	50	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 50分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	75	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，75分钟

['pʌmpkɪn] , [streɪnd]

Pumpkin	,	Strained
南瓜	,	紧张

南瓜泥

[wɒʃ] ['pʌmpkɪn] , [rɪ'muːv] [siːdz] , [ænd; ənd][peə(r)] .

Wash	pumpkin	,	remove	seeds	,	and	pare	.
洗	南瓜	,	消除	种子	,	和	削减	.

清洗南瓜，去除籽，削皮。

[kʌt] ['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [kjuːbz] .

Cut	into	1	-	inch	cubes	.
切	进入	1	-	英寸	立方体	.

切成 1 英寸的立方体。

[stiːm] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Steam	until	tender	,	about	25	minutes	.
蒸汽	直到	投标	,	关于	-	分钟	.

蒸至软烂，约25分钟。

[pʊt] [θruː] [fuːd] [mɪl] [ɔː(r)]['streɪnə(r)] .

Put	through	food	mill	or	strainer	.
放	通过	食物	磨	或者	滤网	.

用食品研磨机或滤网过滤。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['hiːtɪd] [θruː] ; [stɜː(r)][tuː; tə] [kiːp] ['pʌmpkɪn] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][pæn] .

Simmer	until	heated	through	;	stir	to	keep	pumpkin	from	sticking	to	pan	.
煨	直到	加热	通过	;	搅拌	到	保持	南瓜	从	粘性	到	平底锅	.

小火慢煮至南瓜完全加热；期间不断搅拌，防止南瓜粘锅。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中。——趁热装入，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ]['lɪkwɪd][ɔː(r)][sɔːlt] .

Add	no	liquid	or	salt	.
添加	不	液体	或者	盐	.

不要添加任何液体或盐。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在 10 磅压力（240°F）下进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	65	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 80 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 80 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As soon as you remove jars from canner , complete seals if necessary .
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt][tuː; tə] ⅛ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In tin cans . — Pack hot to ⅛ inch of top .
在 锡 罐头 . — 盒 热的 到 ⅛ 英寸 的 顶部 .

装在锡罐里。——趁热装至罐口距罐口1/8英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː][nəʊ]['lɪkwɪd][ɔː(r)][sɔːlt] .
Add no liquid or salt .
添加 不 液体 或者 盐 .

不要添加任何液体或盐。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .
Exhaust to 170° F . (about 10 minutes) and seal cans .
排气 到 170° F . (关于 - 分钟) 和 海豹 罐头 .

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 75 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 75分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 90 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，90分钟

['spɪnɪtʃ] ([ænd; ənd]['ʌðə(r)] [griːnz])
Spinach (and Other Greens)
菠菜 (和 其他 青菜)

菠菜（及其他绿叶蔬菜）

[kæn; kən]['əʊnli] ['freʃli] [pɪkt] , ['tendə(r)] ['spɪnɪtʃ] .
Can only freshly picked , tender spinach .
能 仅有的 新鲜的 挑选 , 投标 菠菜 .

只能选用新鲜采摘的嫩菠菜。

[pɪk] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [wɒʃ] ['θʌrəli] .
Pick over and wash thoroughly .
挑选 超过 和 洗 彻底 .

仔细挑选并彻底清洗。

[kʌt] [aʊt] [tʌf] [stemz] [ænd; ənd] ['mɪdˌrɪb] .
Cut out tough stems and midribs .
切 出去 艰难的 茎 和 中肋 .

去除较硬的茎和中脉。

[pleɪs] [əˈbaʊt] 2½ [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈspɪnɪtʃ] [ɪn][ə; eɪ] [ˈtʃiːzklɒθ] [bæg][ænd; ənd] [stiːm] [əˈbaʊt] -
Place **about** **2½** **pounds** **of** **spinach** **in** **a** **cheesecloth** **bag** **and** **steam** **about** **10**
地方 关于 2½ 磅 的 菠菜 在 一个 纱布 包 和 蒸汽 关于 -
[ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [wel] [ˈwɪltɪd] .
minutes **or** **until** **well** **wilted** **.**
分钟 或者 直到 出色地 枯萎的 .

将约 2.5 磅菠菜放入纱布袋中，蒸约 10 分钟或直至完全变软。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [ˈspɪnɪtʃ] [ˈluːsli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In **glass** **jars** **.** **—** **Pack** **hot** **spinach** **loosely** **to** **½** **inch** **of** **top** **.**
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 菠菜 松散地 到 ½ 英寸 的 顶部 .

装入玻璃罐中——将热菠菜松散地装入罐中，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; ½ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add **¼** **teaspoon** **salt** **to** **pints** **;** **½** **teaspoon** **to** **quarts** **.**
添加 ¼ 茶匙 盐 到 品脱 ; ½ 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ¼ 茶匙盐；每夸脱水加 ½ 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Cover **with** **boiling** **water** **,** **leaving** **½** **-** **inch** **space** **at** **top** **of** **jar** **.**
覆盖 和 沸腾 水 , 离开 ½ - 英寸 空间 在 顶部 的 罐 .

倒入沸水，水面与罐口齐平，顶部留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust **jar** **lids** **.**
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint **jars** **70** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 70 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart **jars** **90** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm][ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [ˈspɪnɪtʃ] [ˈluːsli] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In **tin** **cans** **.** **—** **Pack** **hot** **spinach** **loosely** **to** **¼** **inch** **of** **top** **.**
在 锡 罐头 . — 盒 热的 菠菜 松散地 到 ¼ 英寸 的 顶部 .

用锡罐装——将热菠菜松散地装入罐中，装至距离罐口 ¼ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; ½ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add **¼** **teaspoon** **salt** **to** **No** **.** **2** **cans** **;** **½** **teaspoon** **to** **No** **.** **2½** **cans** **.**
添加 ¼ 茶匙 盐 到 不 . 2 罐头 ; ½ 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

在 2 号罐头中加入 ¼ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 ½ 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Fill **to** **top** **with** **boiling** **water** **.**
充满 到 顶部 和 沸腾 水 .

加满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**75**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，75分钟

78351B
78351B
78351B

78351B

[tuː; tə] [rɔː] [pæk] [skwɒʃ] , [pæk] [ˈjuːnɪfɔːm] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [skwɒʃ] [ˈtaɪtli] [ˈɪntuː][dʒˈɑːz] .

To	**raw**	**pack**	**squash**	**,**	**pack**	**uniform**	**pieces**	**of**	**squash**	**tightly**	**into**	**jars**	**.**
到	生的	盒	壁球	,	盒	制服	件	的	壁球	紧紧	进入	罐子	.

要将南瓜生装罐，请将大小均匀的南瓜块紧实地装入罐中。

78352B
78352B
78352B

78352B

[ˈkʌvə(r)] [skwɒʃ] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈkləʊzɪŋ][dʒˈɑːz][ænd; ənd] [ˈpʊtɪŋ] [ɪn] [ˈpreʃə(r)]

Cover	**squash**	**with**	**boiling**	**water**	**just**	**before**	**closing**	**jars**	**and**	**putting**	**in**	**pressure**
覆盖	壁球	和	沸腾	水	只是	前	结束	罐子	和	推杆	在	压力

[ˈkænə(r)] .

canner	**.**
罐头	.

在盖上罐子并放入压力罐之前，用沸水浸没南瓜。

[skwɒʃ] , [ˈsʌmə(r)]

Squash	**,**	**Summer**
壁球	,	夏天

夏季南瓜

• [rɔː] [pæk] . — [wɒʃ] [bʌt; bət][duː; də][nɒt][peə(r)] [skwɒʃ] .

• **Raw**	**Pack**	**.**	**—**	**Wash**	**but**	**do**	**not**	**pare**	**squash**	**.**
• 生的	盒	.	—	洗	但	做	不是	削减	壁球	.

·生食包装——清洗南瓜，但不要削皮。

[trɪm] [endz] .

Trim	**ends**	**.**
修剪	结束	.

修剪末端。

[kʌt] [skwɒʃ] [ˈɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [ˈslaɪsɪz] ; [hɑːv] [ɔː(r)]['kwɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv]['juːnɪfɔːm][saɪz] .

Cut	**squash**	**into**	**½**	**-**	**inch**	**slices**	**;**	**halve**	**or**	**quarter**	**to**	**make**	**pieces**	**of**	**uniform**	**size**	**.**
切	壁球	进入	½	-	英寸	切片	;	一半	或者	四分之一	到	制作	件	的	制服	尺寸	.

将南瓜切成 ½ 英寸厚的片；再切成两半或四分之一，使之成为大小均匀的块。

[ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [rɔː] [skwɒʃ] ['taɪtli] ['ɪntuː] [kliːn] [dʒ'ɑːz][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp][ɒv; əv]

In	glass	jars	.	—	Pack	raw	squash	tightly	into	clean	jars	to	1	inch	of	top	of
在	玻璃	罐子	.	—	盒	生的	壁球	紧紧	进入	干净的	罐子	到	1	英寸	的	顶部	的

[dʒɑː(r)] .

jar	.
罐	.

用玻璃罐装。——将生南瓜紧实地装入干净的玻璃罐中，装至距离罐口 1 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	;	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[fɪl] [dʒɑː(r)][tuː; tə] ½27

Fill	jar	to	½27
充满	罐	到	½27

将罐子装满至½27

[ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

inch	of	top	with	boiling	water	.
英寸	的	顶部	和	沸腾	水	.

在顶部倒入一英寸的沸水。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	jars	25	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 25 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	jars	30	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 30 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [rɔː] [skwɒʃ] ['taɪtli] ['ɪntuː][kænz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	raw	squash	tightly	into	cans	to	½	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	生的	壁球	紧紧	进入	罐头	到	½	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将生南瓜紧实地装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Fill	cans	to	top	with	boiling	water	.
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	水	.

将罐头装满沸水。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**20**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**20**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，20分钟

BN21467

BN21467

BN21467

BN21467

[wen] [ˈprəʊsesɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] , [let] [ˈpreʃə(r)] [ɪn][ˈkænə(r)][drɒp][tuː; tə]['zɪərəʊ] .

When	**processing**	**time**	**is**	**up**	**,**	**let**	**pressure**	**in**	**canner**	**drop**	**to**	**zero**	**.**
什么时候	加工	时间	是	向上	,	让	压力	在	罐头	降低	到	零	.

加工时间结束后，让罐头锅内的压力降至零。

[ˈsləʊli] [ˈəʊpən] [ˈpetkɒk] [ɔː(r)] [teɪk] [ɒf] [ˈweɪtɪd] [geɪdʒ] .

Slowly	**open**	**petcock**	**or**	**take**	**off**	**weighted**	**gage**	**.**
缓慢地	打开	放水阀	或者	拿	离开	加权	量规	.

缓慢打开油箱开关或取下配重压力表。

[ʌnˈfɑːs(ə)n][ˈkʌvə(r)] , [ˈtɪltɪŋ] [fɑː(r)][saɪd] [ʌp]

Unfasten	**cover**	**,**	**tilting**	**far**	**side**	**up**
解开	覆盖	,	倾斜	远的	边	向上

解开盖子，将远端向上倾斜

[səʊ] [stiːm] [ɪˈskeɪps] [əˈweɪ] [frɒm; frəm][juː; jʊ] .

so	**steam**	**escapes**	**away**	**from**	**you**	**.**
所以	蒸汽	逃脱	离开	从	你	.

所以蒸汽会从你身边逸散出去。

• [hɒt] [pæk] . — [wɒʃ] [skwɒʃ] [ænd; ənd][trɪm] [endz] ; [duː; də][nɒt][peə(r)] .

• **Hot**	**Pack**	**.**	**—**	**Wash**	**squash**	**and**	**trim**	**ends**	**;**	**do**	**not**	**pare**	**.**
• 热的	盒	.	—	洗	壁球	和	修剪	结束	;	做	不是	削减	.

·热包装。—清洗南瓜并切掉两端；不要削皮。

[kʌt] [skwɒʃ] [ˈɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [ˈslaɪsɪz] ; [hɑːv] [ɔː(r)][ˈkwɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv][ˈjuːnɪfɔːm][saɪz] .

Cut	**squash**	**into**	**½**	**-**	**inch**	**slices**	**;**	**halve**	**or**	**quarter**	**to**	**make**	**pieces**	**of**	**uniform**	**size**	**.**
切	壁球	进入	½	-	英寸	切片	;	一半	或者	四分之一	到	制作	件	的	制服	尺寸	.

将南瓜切成 ½ 英寸厚的片；再切成两半或四分之一，使之成为大小均匀的块。

[ˌeɪ diː ˈdiː][dʒʌst] [ɪˈnʌf] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][ˈkʌvə(r)] .

Add	**just**	**enough**	**water**	**to**	**cover**	**.**
添加	只是	足够的	水	到	覆盖	.

加水至刚好没过食材即可。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] .

Bring	**to**	**boil**	**.**
带来	到	熬	.

煮沸。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [skwɒʃ] [ˈluːsli] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	glass	jars	.	—	Pack	hot	squash	loosely	to	½	inch	of	top	.
在	玻璃	罐子	.	—	盒	热的	壁球	松散地	到	½	英寸	的	顶部	.

装入玻璃罐中——将热南瓜松散地装入罐中，装至距离罐口 ½ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .

Add	½	teaspoon	salt	to	pints	;	1	teaspoon	to	quarts	.
添加	½	茶匙	盐	到	品脱	;	1	茶匙	到	夸脱	.

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] - [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] , [ˈliːvɪŋ] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	with	boiling	-	hot	cooking	liquid	,	leaving	½	-	inch	space	at	top	of	jar	.
覆盖	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	,	离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	罐	.

用滚烫的烹饪液体覆盖罐身，罐口留出 ½ 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	30	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 30 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Quart	jars	40	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 40 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm][ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] . -

As	soon	as	you	remove	jars	from	canner	,	complete	seals	if	necessary	.	28
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.	-

从罐头机中取出罐子后，如有必要，立即完成密封。28

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [skwɒʃ] [ˈluːsli] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	squash	loosely	to	¼	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	壁球	松散地	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热南瓜松散地装入罐中，装至距离罐口 ¼ 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ; [wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] - [hɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈlɪkwɪd] .

Fill	to	top	with	boiling	-	hot	cooking	liquid	.
充满	到	顶部	和	沸腾	-	热的	烹饪	液体	.

倒入滚烫的烹饪液体至满。

[ɪgˈzɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

[ˈprəʊses][ɪn] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . **2** **cans** **20** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . **2½** **cans** **20** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，20分钟

[skwɒʃ] , ['wɪntə(r)]
Squash , **Winter**
壁球 , 冬天

冬南瓜

['fɒləʊ] ['meθəd] [fɔː(r); fə(r)] ['pʌmpkɪn] .
Follow **method** **for** **pumpkin** .
跟随 方法 为了 南瓜 .

按照南瓜的做法来。

[swiːtpəteɪtoʊz] , [draɪ] [pæk]
Sweetpotatoes , **Dry** **Pack**
红薯 , 干燥 盒

红薯，干包装

[wɒʃ] [swiːtpəteɪtoʊz] .
Wash **sweetpotatoes** .
洗 红薯 .

清洗红薯。

[sɔːt] [fɔː(r); fə(r)][saɪz] .
Sort **for** **size** .
种类 为了 尺寸 .

按大小排序。

[bɔɪl] [ɔː(r)] [stiːm] [ʌnˈtɪl] ['pɑːʃəli] [sɒft] (- [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .
Boil **or** **steam** **until** **partially** **soft** **(** **20** **to** **30** **minutes** **)** **.**
熬 或者 蒸汽 直到 部分 柔软的 (- 到 - 分钟) .

煮或蒸至半软（20 至 30 分钟）。

[skɪn] .
Skin .
皮肤 .

皮肤。

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] [ɪf] [lɑːdʒ] .
Cut **in** **pieces** **if** **large** .
切 在 件 如果 大的 .

如果块较大，则切成小块。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [swiːtpəteɪtoʊz] ['taɪtli] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] , ['presɪŋ] ['dʒentli]
In **glass** **jars** **.** **—** **Pack** **hot** **sweetpotatoes** **tightly** **to** **1** **inch** **of** **top** **,** **pressing** **gently**
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 红薯 紧紧 到 1 英寸 的 顶部 , 紧迫 轻轻地
[tuː; tə] [fɪl] ['speɪsɪz] .
to **fill** **spaces** .
到 充满 空间 .

装入玻璃罐中——将热红薯紧实地装入罐中，距离罐口 1 英寸，轻轻按压以填满空隙。

[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ][sɔːlt][ɔː(r)]['lɪkwɪd] .
Add **no** **salt** **or** **liquid** .
添加 不 盐 或者 液体 .

不要加盐或液体。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**65**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**95**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 95 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**remove**	**jars**	**from**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	消除	罐子	从	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [swiːtpəteɪtoʊz] ['taɪtli] [tuː; tə][tɒp][ɒv; əv][kæn; kən] , ['presɪŋ] ['dʒentli]

In	**tin**	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**hot**	**sweetpotatoes**	**tightly**	**to**	**top**	**of**	**can**	**,**	**pressing**	**gently**
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	红薯	紧紧	到	顶部	的	能	,	紧迫	轻轻地

[tuː; tə] [fɪl] ['speɪsɪz] .

to	**fill**	**spaces**	**.**
到	充满	空间	.

用锡罐装——将热红薯紧紧地装到罐顶，轻轻压实填满空隙。

[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ][sɔːlt][ɔː(r)]['lɪkwɪd] .

Add	**no**	**salt**	**or**	**liquid**	**.**
添加	不	盐	或者	液体	.

不要加盐或液体。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	**to**	**170°**	**F**	**.**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**and**	**seal**	**cans**	**.**
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**80**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 80分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**95**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，95分钟

[swiːtpəteɪtoʊz] , [wet] [pæk]

Sweetpotatoes	**,**	**Wet**	**Pack**
红薯	,	湿的	盒

红薯，湿包装

[wɒʃ] [swiːtpəteɪtoʊz] .
Wash **sweetpotatoes** **.**
洗 红薯 .

清洗红薯。

[sɔːt] [fɔː(r); fə(r)][saɪz] .
Sort **for** **size** **.**
种类 为了 尺寸 .

按大小排序。

[bɔɪl] [ɔː(r)] [stiːm] [dʒʌst] [ʌnˈtɪl] [skɪnz] [slɪp] ['iːzəli] .
Boil **or** **steam** **just** **until** **skins** **slip** **easily** **.**
熬 或者 蒸汽 只是 直到 皮肤 滑 容易地 .

煮或蒸至皮容易剥落即可。

[skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] .
Skin **and** **cut** **in** **pieces** **.**
皮肤 和 切 在 件 .

去皮切成块。

[ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [swiːtpəteɪtoʊz] [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .
In **glass** **jars** **.** **—** **Pack** **hot** **sweetpotatoes** **to** **1** **inch** **of** **top** **.**
在 玻璃 罐子 . — 盒 热的 红薯 到 1 英寸 的 顶部 .

装入玻璃罐中——将热红薯装入罐中，装至距离罐口 1 英寸处。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][paɪnts] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add **½** **teaspoon** **salt** **to** **pints** **;** **1** **teaspoon** **to** **quarts** **.**
添加 ½ 茶匙 盐 到 品脱 ; 1 茶匙 到 夸脱 .

每品脱水加 ½ 茶匙盐；每夸脱水加 1 茶匙盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] ['miːdiəm] ['sɪrəp] , ['liːvɪŋ] [wʌn] - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv]
Cover **with** **boiling** **water** **or** **medium** **sirup** **,** **leaving** **1** **-** **inch** **space** **at** **top** **of**
覆盖 和 沸腾 水 或者 中等的 糖浆 , 离开 1 - 英寸 空间 在 顶部 的
[dʒɑː(r)] .
jar **.**
罐 .

用沸水或中等浓稠度的糖浆覆盖罐子，顶部留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .
Adjust **jar** **lids** **.**
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **55** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 55 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **90** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [rɪˈmuːv] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəsəri] .
As **soon** **as** **you** **remove** **jars** **from** **canner** **,** **complete** **seals** **if** **necessary** **.**
作为 很快 作为 你 消除 罐子 从 罐头 , 完全的 封印 如果 必要的 .

从罐头机中取出罐子后，如有必要，请立即完成密封。

[ɪn][tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [swiːtpəteɪtoʊz] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

In	tin	cans	.	—	Pack	hot	sweetpotatoes	to	¼	inch	of	top	.
在	锡	罐头	.	—	盒	热的	红薯	到	¼	英寸	的	顶部	.

用锡罐装——将热红薯装入罐中，装至罐口距罐顶1/4英寸处。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ; [wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	½	teaspoon	salt	to	No	.	2	cans	;	1	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	½	茶匙	盐	到	不	.	2	罐头	;	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

在 2 号罐头中加入 ½ 茶匙盐；在 2½ 号罐头中加入 1 茶匙盐。

[fɪl] [tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] ['miːdiəm] ['sɪrəp] .

Fill	to	top	with	boiling	water	or	medium	sirup	.
充满	到	顶部	和	沸腾	水	或者	中等的	糖浆	.

加满沸水或中等浓度的糖浆。

[ɪg'zɔːst] [tuː; tə] 170° [ef] . ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ænd; ənd] [siːl] [kænz] .

Exhaust	to	170°	F	.	(	about	10	minutes	)	and	seal	cans	.
排气	到	170°	F	.	(	关于	-	分钟	)	和	海豹	罐头	.

将温度加热至 170°F（约 10 分钟），然后密封罐体。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	70	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，70分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - minutes29

No	.	2½	cans	90	minutes29
不	.	2½	罐头	-	minutes29

2号半罐，90分钟29

['kwestʃənz] [ænd; ənd] ['ɑːnsəz]

Questions	and	Answers
问题	和	答案

问答

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [seɪf] [tuː; tə]['prəʊses] [fuːdz] [ɪn][ðə; ðiː]['ʌv(ə)n] ?

Q	.	Is	it	safe	to	process	foods	in	the	oven	?
问	.	是	它	安全的	到	过程	食物	在	这	烤箱	?

问：在烤箱中加工食物安全吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] , ['ʌv(ə)n] ['kænɪŋ] [ɪz]['deɪndʒərəs] .

A	.	No	,	oven	canning	is	dangerous	.
一个	.	不	,	烤箱	罐头	是	危险的	.

A. 不，烤箱罐装很危险。

[dʒ'ɑːz] [meɪ] [ɪk'spləʊd] .

Jars	may	explode	.
罐子	可能	爆炸	.

罐子可能会爆炸。

[ðə; ðiː] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ðiː] [fuːd] [ɪn][dʒ'ɑːz]['djʊərɪŋ]['ʌv(ə)n] ['prəʊsesɪŋ] [dʌz] [nɒt][get] [haɪ]

The	temperature	of	the	food	in	jars	during	oven	processing	does	not	get	high
这	温度	的	这	食物	在	罐子	期间	烤箱	加工	做	不是	得到	高的

[ɪ'nʌf] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [dɪ'strʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪəriə][ɪn]['vedʒtəb(ə)lz] .

enough	to	insure	destruction	of	spoilage	bacteria	in	vegetables	.
足够的	到	保证	破坏	的	腐败	细菌	在	蔬菜	.

烤箱加工过程中，罐装食物的温度不足以确保杀死蔬菜中的腐败细菌。

[kjuː] . [waɪ] [ɪz]['əʊpən] - ['ket(ə)l] ['kænɪŋ] [nɒt] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] ?

Q	**.**	**Why**	**is**	**open**	**-**	**kettle**	**canning**	**not**	**recommended**	**for**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**?**
问	.	为什么	是	打开	-	壶	罐头	不是	受到推崇的	为了	水果	和	蔬菜	?

问：为什么不建议对水果和蔬菜进行敞口罐装?

[ə; eɪ] .

A	**.**
一个	.

一个。

[ɪn]['əʊpən] - ['ket(ə)l] ['kænɪŋ] , [fuːd] [ɪz] [kʊkt] [ɪn][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri]['ket(ə)l] ,

In	**open**	**-**	**kettle**	**canning**	**,**	**food**	**is**	**cooked**	**in**	**an**	**ordinary**	**kettle**	**,**
在	打开	-	壶	罐头	,	食物	是	煮熟	在	一个	普通的	壶	,

敞口罐装法是指在普通的锅中烹煮食物。

[ðen] [pækt] ['ɪntuː][hɒt][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [siːld] [wɪ'ðaʊt] ['prəʊsesɪŋ] .

then	**packed**	**into**	**hot**	**jars**	**and**	**sealed**	**without**	**processing**	**.**
然后	包装	进入	热的	罐子	和	密封	没有	加工	.

然后装入热罐中密封，未经任何加工处理。

[fɔː(r); fə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] ,

For	**vegetables**	**,**
为了	蔬菜	,

蔬菜方面，

[ðə; ði] ['temprətʃər] [əb'teɪnd] [ɪn]['əʊpən] - ['ket(ə)l] ['kænɪŋ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [haɪ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [dɪ'strɔɪ]

the	**temperatures**	**obtained**	**in**	**open**	**-**	**kettle**	**canning**	**are**	**not**	**high**	**enough**	**to**	**destroy**
这	温度	获得	在	打开	-	壶	罐头	是	不是	高的	足够的	到	破坏

[ɔːl][ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][ɪn][ðə; ði] [fuːd] .

all	**the**	**spoilage**	**organisms**	**that**	**may**	**be**	**in**	**the**	**food**	**.**
全部	这	腐败	生物	那	可能	是	在	这	食物	.

敞口罐装法获得的温度不足以杀死食物中可能存在的所有腐败微生物。

['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪəriə] [meɪ] [get][ɪn] [wen] [ðə; ði] [fuːd] [ɪz] [træns'fəːd] [frɒm; frəm]['ket(ə)l][tuː; tə][dʒɑː(r)] .

Spoilage	**bacteria**	**may**	**get**	**in**	**when**	**the**	**food**	**is**	**transferred**	**from**	**kettle**	**to**	**jar**	**.**
腐败	细菌	可能	得到	在	什么时候	这	食物	是	转移	从	壶	到	罐	.

食物从锅里转移到罐子里时，腐败细菌可能会进入。

[kjuː] . [meɪ] [ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['prəʊsesɪŋ] [fruːts] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz] ?

Q	**.**	**May**	**a**	**pressure**	**canner**	**be**	**used**	**for**	**processing**	**fruits**	**and**	**tomatoes**	**?**
问	.	可能	一个	压力	罐头	是	用过的	为了	加工	水果	和	西红柿	?

问：压力罐可以用来加工水果和西红柿吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	**.**	**Yes**	**.**
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [diːp] [ɪ'nʌf] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['wɔːtə(r)] - [bæθ.bɑːθ]['kænə(r)] ([piː] . [fɔːr])

If	**it**	**is**	**deep**	**enough**	**it**	**may**	**be**	**used**	**as**	**a**	**water**	**-**	**bath**	**canner**	**(**	**p**	**.**	**4**	**)**
如果	它	是	深的	足够的	它	可能	是	用过的	作为	一个	水	-	洗澡	罐头	(	p	.	4	)

.

:
.

如果足够深，它可以用作水浴罐头锅（第 4 页）。

[ɔː(r)][juː; jʊ] [meɪ] [juːz][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][tuː; tə]['prəʊses] [fruːts] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz][æt; ət] - [tuː; tə]

Or	you	may	use	a	pressure	canner	to	process	fruits	and	tomatoes	at	0	to
或者	你	可能	使用	一个	压力	罐头	到	过程	水果	和	西红柿	在	-	到

[wʌn] [paʊnd] ['preʃə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['hævɪŋ] [ðə; ði][kən'teɪnə(r)z][ɒv; əv] [fuːd] [kəm'pliːtli] ['kʌvəd] [wɪð]

1	pound	pressure	without	having	the	containers	of	food	completely	covered	with
1	磅	压力	没有	拥有	这	容器	的	食物	完全地	涵盖	和

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

或者，您可以使用压力罐在 0 到 1 磅的压力下加工水果和西红柿，而无需将盛放食物的容器完全浸入水中。

[pʊt]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['kænə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['ʃəʊldəz] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒ'ɑːz] ; ['fɑːs(ə)n]['kʌvə(r)] .

Put	water	in	the	canner	to	the	shoulders	of	the	jars	;	fasten	cover	.
放	水	在	这	罐头	到	这	肩膀	的	这	罐子	;	系	覆盖	.

在罐头锅中加水至罐肩处；盖紧盖子。

[wen] [lɪv; laɪv] [stiːm] [pɔːrz] ['stedəli] [frɒm; frəm][ðə; ði]['əʊpən][vent] , [stɑːt] ['kaʊntɪŋ] [taɪm] .

When	live	steam	pours	steadily	from	the	open	vent	,	start	counting	time	.
什么时候	居住	蒸汽	倾倒	稳步	从	这	打开	发泄	,	开始	计数	时间	.

当蒸汽从敞开的排气口持续喷涌而出时，开始计时。

[liːv] [vent] ['əʊpən][ænd; ənd]['prəʊses][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [seɪm] [taɪmz] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] -

Leave	vent	open	and	process	for	the	same	times	given	for	the	boiling	-
离开	发泄	打开	和	过程	为了	这	相同的	时代	给定	为了	这	沸腾	-

['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] .

water	bath	.
水	洗澡	.

保持排气口打开，并按照沸水浴规定的时间进行处理。

[kjuː] . [mʌst; məst] [glɑːs] [dʒ'ɑːz][ænd; ənd][lɪdz][biː; bi]['stərəlaɪzd][baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [bɪ'fɔː(r)] ['kænɪŋ] ?

Q	.	Must	glass	jars	and	lids	be	sterilized	by	boiling	before	canning	?
问	.	必须	玻璃	罐子	和	盖子	是	已灭菌	经过	沸腾	前	罐头	?

问：玻璃罐和盖子在罐装食品前必须煮沸消毒吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] , [nɒt] [wen] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ][ɔː(r)] ['preʃə(r)] - ['kænə(r)] ['meθəd] [ɪz] [juːst] .

A	.	No	,	not	when	boiling	-	water	bath	or	pressure	-	canner	method	is	used	.
一个	.	不	,	不是	什么时候	沸腾	-	水	洗澡	或者	压力	-	罐头	方法	是	用过的	.

A. 不，使用沸水浴法或压力罐头法时不会。

[ðə; ði][kən'teɪnə(r)z][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [fuːd] [ɑː(r); ə(r)]['stərəlaɪzd]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] .

The	containers	as	well	as	the	food	are	sterilized	during	processing	.
这	容器	作为	出色地	作为	这	食物	是	已灭菌	期间	加工	.

加工过程中，容器和食品都会进行消毒。

[bʌt; bət][biː; bi][ʃʊə(r)][dʒ'ɑːz][ænd; ənd][lɪdz][ɑː(r); ə(r)] [kliːn] .

But	be	sure	jars	and	lids	are	clean	.
但	是	当然	罐子	和	盖子	是	干净的	.

但一定要确保罐子和盖子干净。

[kjuː] . [waɪ] [ɪz]['lɪkwɪd] ['sʌmtaɪmz] [lɒst] [frɒm; frəm] [glɑːs] [dʒ'ɑːz]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] ?

Q	.	Why	is	liquid	sometimes	lost	from	glass	jars	during	processing	?
问	.	为什么	是	液体	有时	丢失的	从	玻璃	罐子	期间	加工	?

问：为什么在加工过程中，玻璃罐中的液体有时会流失?

[ə; eɪ] . [lɒs] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [meɪ] [biː; bi] [djuː] [tuː; tə] ['pækɪŋ] [dʒ'ɑːz] [tuː] [fʊl] ,

A	.	Loss	of	liquid	may	be	due	to	packing	jars	too	full	,
一个	.	损失	的	液体	可能	是	到期的	到	包装	罐子	也	满的	,

A. 液体流失可能是由于罐子装得太满造成的。

['flʌktʃueɪtɪŋ] ['preʃə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] , [ɔː(r)] ['ləʊərɪŋ] ['preʃə(r)] [tuː] ['sʌd(ə)nli] .

fluctuating	pressure	in	a	pressure	canner	,	or	lowering	pressure	too	suddenly	.
波动	压力	在	一个	压力	罐头	,	或者	降低	压力	也	突然	.

压力锅内的压力波动，或者压力下降过快。

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd]['lɪkwɪd] [lɒst] ['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] [biː; bi] [rɪ'pleɪsd] ?

Q	.	Should	liquid	lost	during	processing	be	replaced	?
问	.	应该	液体	丢失的	期间	加工	是	替换	?

问：加工过程中损失的液体是否需要补充?

[ə; eɪ] . [nəʊ] ,

A	.	No	,
一个	.	不	,

A. 不，

['nevə(r)]['əʊpən][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl] [wɪð] ['lɪkwɪd] — [ðɪs] [wʊd] [let][ɪn][bæk'tɪərɪə][ænd; ənd]

never	open	a	jar	and	refill	with	liquid	—	this	would	let	in	bacteria	and
绝不	打开	一个	罐	和	补充装	和	液体	—	这	会	让	在	细菌	和

[juː; jʊ] [wʊd] [niːd] [tuː; tə]['prəʊses] [ə'gen] .

you	would	need	to	process	again	.
你	会	需要	到	过程	再次	.

千万不要打开罐子再重新灌装液体——这样会引入细菌，你就需要重新加工。

[lɒs] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [dʌz] [nɒt] [kɔːz] [fuːd] [tuː; tə] [spɔɪl] , [ðəʊ] [ðə; ðɪ] [fuːd] [ə'bʌv] [ðə; ðɪ]['lɪkwɪd] [meɪ]

Loss	of	liquid	does	not	cause	food	to	spoil	,	though	the	food	above	the	liquid	may
损失	的	液体	做	不是	原因	食物	到	剧透	,	尽管	这	食物	多于	这	液体	可能

['dɑːkən] .

darken	.
变暗	.

液体流失不会导致食物变质，但液体上方的食物可能会变黑。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [seɪf] [tuː; tə][juːz] [kænd] [fuːd] [ɪf] ['lɪkwɪd][ɪz] ['klaʊdi] ?

Q	.	Is	it	safe	to	use	canned	food	if	liquid	is	cloudy	?
问	.	是	它	安全的	到	使用	罐装	食物	如果	液体	是	多云	?

问：如果罐头食品中的液体浑浊，还能安全食用吗?

[ə; eɪ] . ['klaʊdi] ['lɪkwɪd] [meɪ] [biː; bi][ə; eɪ][saɪn][ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .

A	.	Cloudy	liquid	may	be	a	sign	of	spoilage	.
一个	.	多云	液体	可能	是	一个	符号	的	腐败	.

A. 液体浑浊可能是变质的迹象。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kɔːzd] [baɪ][ðə; ðɪ]['mɪnərəlz] [ɪn][hɑːd]['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)][baɪ] [stɑːtʃ] [frɒm; frəm]

But	it	may	be	caused	by	the	minerals	in	hard	water	,	or	by	starch	from
但	它	可能	是	导致	经过	这	矿物	在	难的	水	,	或者	经过	淀粉	从

[ˌəʊvər'raɪp]['vedʒtəb(ə)lz] .

overripe	vegetables	.
过熟	蔬菜	.

但这可能是由于硬水中的矿物质，或是由于过熟蔬菜中的淀粉造成的。

[ɪf] ['lɪkwɪd][ɪz] ['klaʊdi] , [bɔɪl][ðə; ðɪ] [fuːd] .

If	liquid	is	cloudy	,	boil	the	food	.
如果	液体	是	多云	,	熬	这	食物	.

如果液体浑浊，请将食物煮沸。

[duː; də][nɒt] [teɪst] [ɔː(r)][juːz]['eni] [fuːd] [ðæt] [fəʊmz]['djʊərɪŋ] ['hiːtɪŋ] [ɔː(r)][hæz; həz][æn; ən] [ɒf] ['əʊdə(r)] .

Do	not	taste	or	use	any	food	that	foams	during	heating	or	has	an	off	odor	.
做	不是	品尝	或者	使用	任何	食物	那	泡沫	期间	加热	或者	有	一个	离开	气味	.

加热时起泡或有异味的食物，请勿品尝或食用。

[kjuː] . [waɪ] [dʌz] [kænd] [fruːt] ['sʌmtaɪmz] [fləʊt][ɪn][dʒ'ɑːz] ?

Q	.	Why	does	canned	fruit	sometimes	float	in	jars	?
问	.	为什么	做	罐装	水果	有时	漂浮	在	罐子	?

问：为什么罐装水果有时会在罐子里漂浮?

[ə; eɪ] . [fruːt] [meɪ] [fləʊt][bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [pæk] [ɪz] [tuː] [luːs] [ɔː(r)]['sɪrəp] [tuː] ['hevi] ;

A	.	Fruit	may	float	because	pack	is	too	loose	or	sirup	too	heavy	;
一个	.	水果	可能	漂浮	因为	盒	是	也	松动的	或者	糖浆	也	重的	;

A. 水果漂浮是因为包装太松或糖浆太稠；

[ɔː(r)][bɪˈkəz; bɪˈkɒz][sʌm; səm][eə(r)] [rɪˈmeɪnz] [ɪn] [tˈɪʃuːz] [ɒv; əv][ðə; ði][fruːt]['ɑːftə(r)] ['hiːtɪŋ] [ænd; ənd]

or	because	some	air	remains	in	tissues	of	the	fruit	after	heating	and
或者	因为	一些	空气	遗迹	在	组织	的	这	水果	后	加热	和

['prəʊsesɪŋ] .

processing	.
加工	.

或者是因为水果在加热和加工后，组织中仍然残留一些空气。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ ˈtiː] [seɪf] [tuː; tə][kæn; kən] [fuːdz] [wɪˈðaʊt] [sɔːlt] ?

Q	.	Is	it	safe	to	can	foods	without	salt	?
问	.	是	它	安全的	到	能	食物	没有	盐	?

问：不加盐的罐头食品安全吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[sɔːlt][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['fleɪvə(r)]['əʊnli][ænd; ənd][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)] [seɪf] ['prəʊsesɪŋ] . -

Salt	is	used	for	flavor	only	and	is	not	necessary	for	safe	processing	.	30
盐	是	用过的	为了	味道	仅有的	和	是	不是	必要的	为了	安全的	加工	.	-

盐仅用于调味，并非安全加工的必需品。30

[kjuː] . [wɒt] [meɪks] [kænd] [fuːdz] [tʃeɪndʒ] ['kʌlə(r)] ?

Q	.	What	makes	canned	foods	change	color	?
问	.	什么	制作	罐装	食物	改变	颜色	?

问：罐头食品变色的原因是什么?

[ə; eɪ] . ['dɑːkənɪŋ] [ɒv; əv] [fuːdz] [æt; ət][ðə; ði][tɒps][ɒv; əv][dʒˈɑːz] [meɪ] [biː; bi] [kɔːzd] [baɪ] [ˌɒksɪˈdeɪʃn] [djuː]

A	.	Darkening	of	foods	at	the	tops	of	jars	may	be	caused	by	oxidation	due
一个	.	变暗	的	食物	在	这	最高额	的	罐子	可能	是	导致	经过	氧化	到期的

[tuː; tə][eə(r)][ɪn][ðə; ði][dʒˈɑːz][ɔː(r)][baɪ] [tuː] ['lɪt(ə)l] ['hiːtɪŋ] [ɔː(r)] ['prəʊsesɪŋ] [tuː; tə] [dɪˈstrɔɪ] ['enzaɪmz] .

to	air	in	the	jars	or	by	too	little	heating	or	processing	to	destroy	enzymes	.
到	空气	在	这	罐子	或者	经过	也	小的	加热	或者	加工	到	破坏	酶	.

A. 罐子顶部食物变黑可能是由于罐子里的空气氧化，也可能是由于加热或加工不足，酶被破坏所致。

[oʊvɝˈprɑːsɛsɪŋ] [meɪ] [kɔːz] [dɪsˌkʌləˈreɪʃn] [ɒv; əv] [fuːdz] [θruːˈaʊt] [ðə; ði][kənˈteɪnə(r)z] .

Overprocessing	may	cause	discoloration	of	foods	throughout	the	containers	.
过度处理	可能	原因	变色	的	食物	自始至终	这	容器	.

过度加工可能会导致容器内的食物变色。

[pɪŋk][ænd; ənd] [bluː] [kˈʌləz] ['sʌmtaɪmz] [siːn] [ɪn] [kænd] [peəz] , ['æplz] ,

Pink	and	blue	colors	sometimes	seen	in	canned	pears	,	apples	,
粉色的	和	蓝色的	颜色	有时	已见	在	罐装	梨	,	苹果	,

罐装梨、苹果有时会呈现粉色和蓝色。

[ænd; ənd] ['piːtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːzd] [baɪ]['kemɪk(ə)l] ['tʃeɪndʒɪz][ɪn][ðə; ði] ['kʌlərɪŋ] ['mætə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

and	peaches	are	caused	by	chemical	changes	in	the	coloring	matter	of	the
和	桃子	是	导致	经过	化学	变化	在	这	染色	事情	的	这

[fruːt] .

fruit	.
水果	.

桃子的颜色变化是由果实色素的化学变化引起的。

['aɪən][ænd; ənd]['kɒpə(r)][frɒm; frəm] ['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz][ɔː(r)][frɒm; frəm]['wɔːtə(r)][ɪn][sʌm; səm][ləu'kælitiz]

Iron	and	copper	from	cooking	utensils	or	from	water	in	some	localities
铁	和	铜	从	烹饪	餐具	或者	从	水	在	一些	地方

[meɪ] [kɔːz] [braʊn] ,

may	cause	brown	,
可能	原因	棕色的	,

某些地区炊具或水中的铁和铜可能会导致褐变。

[blæk] , [ænd; ənd] [greɪ] [k'ʌləz] [ɪn][sʌm; səm] [fuːdz] .
black , and gray colors in some foods .
黑色的 , 和 灰色的 颜色 在 一些 食物 .

有些食物呈黑色和灰色。

[wen] [kænd] [kɔːn] [tɜːnz] [braʊn] , [ðə; ði] [dɪs'kʌlərɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [djuː] [tuː; tə][ðə; ði][və'raɪəti][ɒv; əv]
When canned corn turns brown , the discoloring may be due to the variety of
什么时候 罐装 玉米 转弯 棕色的 , 这 变色 可能 是 到期的 到 这 种类 的
[kɔːn] ,
corn ,
玉米 ,

罐装玉米变褐可能是由于玉米品种造成的。

[tuː; tə][steɪdʒ][ɒv; əv] ['raɪpnəs] , [tuː; tə] [oʊvɚprɑːsɛsɪŋ] , [ɔː(r)][tuː; tə]['kɒpə(r)][ɔː(r)]['aɪən][pænz] .
to stage of ripeness , to overprocessing , or to copper or iron pans .
到 阶段 的 成熟度 , 到 过度处理 , 或者 到 铜 或者 铁 平底锅 .

成熟度、过度加工，或者使用铜锅或铁锅。

['pækɪŋ] ['lɪkwɪd] [meɪ] [kɔːz] ['feɪdɪŋ] [ɒv; əv] ['haɪli] ['kʌləd] [fuːdz] .
Packing liquid may cause fading of highly colored foods .
包装 液体 可能 原因 褪色 的 高度 有色 食物 .

包装液可能会导致颜色较深的食品褪色。

[ðə; ði][juːz][ɒv; əv][pleɪn][tɪn][kænz] [wɪl] [kɔːz] [sʌm; səm] [fuːdz] [tuː; tə] [luːz] ['kʌlə(r)] ([piː] . [fɔːr]) .
The use of plain tin cans will cause some foods to lose color (p . 4) .
这 使用 的 清楚的 锡 罐头 将要 原因 一些 食物 到 失去 颜色 (p . 4) .

使用普通锡罐会导致某些食物褪色（第 4 页）。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [seɪf] [tuː; tə] [iːt] [dɪs'kʌlərd] [kænd] [fuːdz] ?
Q . Is it safe to eat discolored canned foods ?
问 . 是 它 安全的 到 吃 变色 罐装 食物 ?

问：变色的罐头食品还能安全食用吗?

[ə; eɪ] .
A .
一个 .

一个。

[ðə; ði]['kʌlə(r)]['tʃeɪndʒɪz]['nəʊtɪd] [ə'bʌv] [duː; də][nɒt] [miːn] [ðə; ði] [fuːd] [ɪz] [ʌn'seɪf] [tuː; tə] [iːt] .
The color changes noted above do not mean the food is unsafe to eat .
这 颜色 变化 著名的 多于 做 不是 意思是 这 食物 是 不安全 到 吃 .

上述颜色变化并不意味着食物不能安全食用。

[haʊ'evə(r)] , ['spɔɪlɪdʒ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ] [kɔːz] ['kʌlə(r)]['tʃeɪndʒɪz] .
However , spoilage may also cause color changes .
然而 , 腐败 可能 还 原因 颜色 变化 .

但是，变质也可能导致颜色变化。

['eni] [kænd] [fuːd] [ðæt] [hæz; həz][æn; ən][ʌn'juːʒuəl]['kʌlə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪg'zæmɪnd] ['keəfəli] [bɪ'fɔː(r)]
Any canned food that has an unusual color should be examined carefully before
任何 罐装 食物 那 有 一个 异常 颜色 应该 是 检查 小心 前
[juːz] ([piː] . [eit]) .
use (p . 8) .
使用 (p . 8) .

任何颜色异常的罐头食品在使用前都应仔细检查（第 8 页）。

[kjuː] . [dʌz] [əs'kɔːbɪk] ['æsɪd] [help] [kiːp] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][frɒm; frəm] ['dɑːkənɪŋ] ?
Q . Does ascorbic acid help keep fruits and vegetables from darkening ?
问 . 做 抗坏血酸 酸 帮助 保持 水果 和 蔬菜 从 变暗 ?

问：抗坏血酸能防止水果和蔬菜变黑吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ¼ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['krɪstəlaɪn] [əs'kɔ:bɪk] ['æsɪd] (['vɪtəmɪn] [si:]) [tu:; tə][ə; eɪ] [kwɔ:t]

The	addition	of	¼	teaspoon	of	crystalline	ascorbic	acid	(	vitamin	C	)	to	a	quart
这	添加	的	¼	茶匙	的	结晶体	抗坏血酸	酸	(	维他命	C	)	到	一个	夸脱

[ɒv; əv] [fru:t] [ɔ:(r)] ['vedʒtəb(ə)l] [bɪ'fɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [p'rəsest] [rɪ'tɑ:rdz] [ˌɒksɪ'deɪʃn] ,

of	fruit	or	vegetable	before	it	is	processed	retards	oxidation	,
的	水果	或者	蔬菜	前	它	是	已处理	智障	氧化	,

在加工前向一夸脱水果或蔬菜中加入¼茶匙结晶抗坏血酸（维生素C），可以延缓氧化。

[wɪtʃ] [ɪz] [wʌn] [kɔ:z] [ɒv; əv] ['dɑ:kənɪŋ] [ɒv; əv] [kænd] [fu:dz] .

which	is	one	cause	of	darkening	of	canned	foods	.
哪个	是	一	原因	的	变暗	的	罐装	食物	.

这是导致罐头食品变黑的原因之一。

[wʌn] ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['krɪstəlaɪn] [əs'kɔ:bɪk] ['æsɪd] [weɪs] [ə'baʊt] [θri:] [græmz] ([ɔ:(r)] [θri:] , -

One	teaspoon	of	crystalline	ascorbic	acid	weighs	about	3	grams	(	or	3	,	000
一	茶匙	的	结晶体	抗坏血酸	酸	重量	关于	3	克	(	或者	3	,	000

['mɪlɪˌgræmz]) .

milligrams	)	.
毫克	)	.

一茶匙结晶抗坏血酸重约 3 克（或 3,000 毫克）。

[kju:] . [ɪz] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:l] [raɪt] [tu:; tə] [ju:z] [prɪ'zɜ:rvətɪv] [ɪn] [həʊm] ['kænɪŋ] ?

Q	.	Is	it	all	right	to	use	preservatives	in	home	canning	?
问	.	是	它	全部	正确的	到	使用	防腐剂	在	家	罐头	?

问：在家自制罐头食品时可以使用防腐剂吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[sʌm; səm] ['kænɪŋ] ['paʊdər] [ɔ:(r)] ['ʌðə(r)] ['kemɪk(ə)l] [prɪ'zɜ:rvətɪv] [meɪ] [bi:; bi] ['hɑ:mf(ə)l] .

Some	canning	powders	or	other	chemical	preservatives	may	be	harmful	.
一些	罐头	粉末	或者	其他	化学	防腐剂	可能	是	有害	.

某些罐头粉或其他化学防腐剂可能有害。

[kju:] . [waɪ] [du:; də] [ðə; ði] ['ʌndəsaid] [ɒv; əv] ['met(ə)l] [lɪdz] ['sʌmtaɪmz] [dɪs'kʌlə(r)] ?

Q	.	Why	do	the	undersides	of	metal	lids	sometimes	discolor	?
问	.	为什么	做	这	底部	的	金属	盖子	有时	变色	?

问：为什么金属盖的底部有时会变色?

[ə; eɪ] . ['nætʃ(ə)rəl] ['kɑ:mpaʊndz; kəm'paʊndz] [ɪn] [sʌm; səm] [fu:dz] [kə'rəʊd] [ðə; ði] ['met(ə)l] [ænd; ənd] [meɪk]

A	.	Natural	compounds	in	some	foods	corrode	the	metal	and	make
一个	.	自然的	化合物	在	一些	食物	腐蚀	这	金属	和	制作

[ə; eɪ] [braʊn] [ɔ:(r)] [blæk] [dɪ'pɒzɪt] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌndəsaɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [lɪd] .

a	brown	or	black	deposit	on	the	underside	of	the	lid	.
一个	棕色的	或者	黑色的	订金	在	这	底面	的	这	盖	.

A. 某些食物中的天然化合物会腐蚀金属，并在盖子的底部形成棕色或黑色沉积物。

[ðɪs] [dɪ'pɒzɪt] [ɪz] ['hɑ:mləs] .

This	deposit	is	harmless	.
这	订金	是	无害	.

这种沉淀物无害。

[kju:] . [wen] [kænd] [ɔ:(r)] ['frəʊz(ə)n] [fru:ts] [ɑ:(r); ə(r)] [bɔ:t] [ɪn] [lɑ:dʒ] [kən'teɪnə(r)z] ,

Q	.	When	canned	or	frozen	fruits	are	bought	in	large	containers	,
问	.	什么时候	罐装	或者	冷冻	水果	是	买	在	大的	容器	,

问：当购买大包装的罐装或冷冻水果时，

[ɪz][ˌaɪ 'tiː]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə][kæn; kən][ðem; ðəm][ɪn][smɔːlə(r)][kən'teɪnə(r)z] ?

is	it	possible	to	can	them	in	smaller	containers	?
是	它	可能的	到	能	他们	在	较小的	容器	?

是否可以将它们装入更小的容器中?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

['eni] [kænd] [ɔː(r)]['frəʊz(ə)n] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] ['hiːtɪd] [θruː] , [pækt] ,

Any	canned	or	frozen	fruit	may	be	heated	through	,	packed	,
任何	罐装	或者	冷冻	水果	可能	是	加热	通过	,	包装	,

任何罐装或冷冻水果都可能被加热、包装,

[ænd; ənd] [p'rəsest] [ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] [æz; əz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)][hɒt] [pæks] .

and	processed	the	same	length	of	time	as	recommended	for	hot	packs	.
和	已处理	这	相同的	长度	的	时间	作为	受到推崇的	为了	热的	包装	.

并按照热敷包推荐的处理时间进行处理。

[ðɪs] [kænd] [fuːd] [meɪ] [biː; bi][ɒv; əv]['ləʊə(r)]['kwɒləti][ðæn; ðən] [ɪf] [fruːt][hæd; həd] [biːn] [kænd] [wen]

This	canned	food	may	be	of	lower	quality	than	if	fruit	had	been	canned	when
这	罐装	食物	可能	是	的	降低	质量	比	如果	水果	有	到过	罐装	什么时候

[freʃ] .

fresh	.
新鲜的	.

这种罐头食品的质量可能不如新鲜水果罐头食品。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [seɪf] [tuː; tə] [liːv] [fuːd] [ɪn][tɪn][kænz]['ɑːftə(r)]['əʊpənɪŋ] ?

Q	.	Is	it	safe	to	leave	food	in	tin	cans	after	opening	?
问	.	是	它	安全的	到	离开	食物	在	锡	罐头	后	开幕	?

问:罐头开封后,食物可以安全地留在罐头里吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[fuːd] [ɪn][tɪn][kænz] [niːdz] ['əʊnli][tuː; tə][biː; bi] ['kʌvəd] [ænd; ənd][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] .

Food	in	tin	cans	needs	only	to	be	covered	and	refrigerated	.
食物	在	锡	罐头	需求	仅有的	到	是	涵盖	和	冷藏	.

罐头食品只需盖好盖子冷藏即可。

[kjuː] . [ɪz][ðə; ði] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm][ðə; ði] [seɪm] [nəʊ]['mætə(r)] [wɒt] [kaɪnd][ɒv; əv][reɪndʒ][ɪz] [juːst] ?

Q	.	Is	the	processing	time	the	same	no	matter	what	kind	of	range	is	used	?
问	.	是	这	加工	时间	这	相同的	不	事情	什么	种类	的	范围	是	用过的	?

问:无论使用哪种量程,处理时间都相同吗?

[ə; eɪ] . ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃər] [ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɑː(r); ə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [ɪn]

A	.	Processing	times	and	temperatures	in	this	bulletin	are	for	canning	in
一个	.	加工	时代	和	温度	在	这	公告	是	为了	罐头	在

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] [wɪð] ['eni] [taɪp] [ɒv; əv][reɪndʒ] .

a	pressure	canner	or	boiling	-	water	bath	with	any	type	of	range	.
一个	压力	罐头	或者	沸腾	-	水	洗澡	和	任何	类型	的	范围	.

A. 本公告中的加工时间和温度适用于使用任何类型的炉灶进行压力罐头或沸水浴罐头加工。

[kjuː] . [kæn; kən] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][biː; bi] [kænd] [wɪ'ðaʊt] ['hiːtɪŋ] [ɪf] ['æsprɪn][ɪz] [juːst] ?

Q	.	Can	fruits	and	vegetables	be	canned	without	heating	if	aspirin	is	used	?
问	.	能	水果	和	蔬菜	是	罐装	没有	加热	如果	阿司匹林	是	用过的	?

问:如果使用阿司匹林,水果和蔬菜可以不加热直接罐装吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	**.**	**No**	**.**
一个	.	不	.

A. 否

['æsprɪn] ['kænɒt] [biː; bi] [rɪ'laɪd] [ɒn] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ] [ɔː(r)] [tuː; tə] [gɪv] [ˌsætɪs'fæktəri] ['prɒdʌkts] .

Aspirin	**cannot**	**be**	**relied**	**on**	**to**	**prevent**	**spoilage**	**or**	**to**	**give**	**satisfactory**	**products**	**.**
阿司匹林	不能	是	依赖	在	到	防止	腐败	或者	到	给	令人满意的	产品	.

不能指望阿司匹林能防止食物变质或保证产品令人满意。

['ædɪkwət] [hiːt] ['triːtmənt] [ɪz] [ðə; ði] ['əʊnli] [seɪf] [prə'siːdʒə(r)] . -

Adequate	**heat**	**treatment**	**is**	**the**	**only**	**safe**	**procedure**	**.**	**31**
足够的	热	治疗	是	这	仅有的	安全的	程序	.	-

充分的热处理是唯一安全的方法。31

['ɪndeks]

INDEX

指数

指数

[ə; eɪ] [biː] [siː] [diː] [iː] [ef] [dʒiː] [eɪtʃ] [ai] [dʒeɪ] [keɪ] [el] [em] [en] [əʊ] [piː] [kjuː] [ɑː(r)] [es] [tiː] [juː] [viː] ['dʌbljuː] [eks] [waɪ] [zed]

A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**	**J**	**K**	**L**	**M**	**N**	**O**	**P**	**Q**	**R**	**S**	**T**	**U**	**V**	**W**	**X**	**Y**	**Z**
一个	B	C	D	E	F	G	H	我	J	K	L	M	N	哦	P	问	拉	S	T	U	V	W	X	是	Z

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTU VWXYZ

[ə; eɪ]

A

一个

一个

['æltɪtjuːd] , [haɪ] , ['kænɪŋ] at11 , -

Altitude	**,**	**high**	**,**	**canning**	**at11**	**,**	**17**
高度	,	高的	,	罐头	at11	,	-

海拔高，罐装时间为11、17

Apples11

Apples11

Apples11

苹果11

Applesauce12

Applesauce12

Applesauce12

苹果酱12

Apricots12

Apricots12

Apricots12

杏子12

[əs'kɔːbɪk] acid23 , -

Ascorbic	**acid23**	**,**	**30**
抗坏血酸	acid23	,	-

抗坏血酸23,30

Asparagus18

Asparagus18

Asparagus18

芦笋18

Aspirin30

Aspirin30

Aspirin30

阿司匹林30

[biː]
B
B

B

[biːnz] ， dry18 ， -
Beans ， **dry18** ， **19**
豆子 ， dry18 ， -

豆类，干18，19

[biːnz] ， [freʃ] lima19
Beans ， **fresh** **lima19**
豆子 ，新鲜的 lima19

豆类，新鲜利马豆19

[biːnz] ， snap19
Beans ， **snap19**
豆子 ， snap19

豆子，snap19

Beets20
Beets20
Beets20

甜菜根20

[biːts] ， pickled12
Beets ， **pickled12**
甜菜 ， pickled12

腌甜菜根12

Berries12
Berries12
Berries12

浆果12

[ˌbɒtjʊˈlaɪnəs] poisoning8
Botulinus **poisoning8**
肉毒杆菌 poisoning8

肉毒杆菌中毒8

[siː]
C
C

C

Carrots21
Carrots21
Carrots21

胡萝卜21

Cherries12
Cherries12
Cherries12

樱桃12

Corn21
Corn21
Corn21

玉米21

[diː]
D
D

D

[dɪsˌkʌlə'reɪʃn] ， causes30
Discoloration **，** **causes30**
变色 ， causes30

变色，原因30

[ef]
F
F

F

['frəʊz(ə)n] [fuːdz] ， canning30
Frozen **foods** **，** **canning30**
冷冻 食物 ， canning30

冷冻食品，罐头食品30

[fruːt] —
FRUIT **—**
水果 —

水果-

['fləʊtɪŋ] ， cause29
floating **，** **cause29**
漂浮的 ， cause29

漂浮，原因29

[haʊ] [tuː; tə] can9
how **to** **can9**
如何 到 can9

如何罐头9

juices13
juices13
juices13

果汁13

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] canning5
preparation **for** **canning5**
准备 为了 canning5

罐装准备工作5

purees13
purees13
purees13

果泥13

[jiːld] [ɒv; əv] [kænd] [frɒm; frəm] fresh11
yield **of** **canned** **from** **fresh11**
屈服 的 罐装 从 fresh11

新鲜罐头产量11

[dʒiː]
G
G

G

Gage3
Gage3
Gage3

盖3

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] —
GLASS **JARS** **—**
玻璃 罐子 —

玻璃罐——

filling5 , [naɪn] , -
filling5 , 9 , 16
filling5 , 9 , -

填充5、9、16

[prɪˈpeərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] use4
preparing for use4
准备 为了 use4

准备使用4

processing4 , -
processing4 , 17
processing4 , -

处理4，17

sealing6
sealing6
sealing6

密封6

sterilization29
sterilization29
sterilization29

灭菌29

Greens26
Greens26
Greens26

绿26

[eɪtʃ]
H
H

H

Hominy23
Hominy23
Hominy23

Hominy23

[ˈhʌni] , [juːst] [ɪn] [ˈkænɪŋ] fruit10
Honey , used in canning fruit10
蜂蜜 , 用过的 在 罐头 fruit10

蜂蜜，用于水果罐头10

[dʒeɪ]
J
J

J

[dʒuːs] —
JUICES —
果汁 —

果汁——

fruit13
fruit13
fruit13

水果13

tomato15
tomato15
tomato15

番茄15

[el]
L
L

L

[liːks] ，[tests] for8
Leaks **，** **tests** **for8**
泄漏 ， 测试 for8

泄漏，测试8

['liːmə] [biːnz] ， fresh19
Lima **beans** **，** **fresh19**
利马 豆子 ， fresh19

新鲜利马豆19

['lɪkwɪd] —
LIQUID **—**
液体 —

液体-

cloudy29
cloudy29
cloudy29

cloudy29

['kʊkɪŋ] ， [wen] [tuː; tə] use16
cooking **，** **when** **to** **use16**
烹饪 ，什么时候 到 use16

烹饪，何时使用16

[lɒs] [ɪn] canning29
loss **in** **canning29**
损失 在 canning29

罐头加工损失29

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭自制果蔬罐头(Home Canning of Fruits and Vegetables)
第4/4页

[em]
M
M

M

Mushrooms23
Mushrooms23
Mushrooms23

蘑菇23

[əʊ]
O
哦

哦

Okra24
Okra24
Okra24

秋葵24

['əʊpən] - ['ket(ə)l] canning29
Open **-** **kettle** **canning29**
打开 - 壶 canning29

开罐罐装法29

['ʌv(ə)n] canning29
Oven **canning29**
烤箱 canning29

烤箱罐装29

[piː]
P
P

P

['pækɪŋ] —
PACKING **—**
包装 —

包装-

fruits5 , [naɪn]
fruits5 **,** **9**
fruits5 , 9

水果5,9

[hɒt] pack5 , [naɪn] , -
hot **pack5** **,** **9** **,** **16**
热的 pack5 , 9 , -

热敷包5、9、16

[rɔː] pack5 , [naɪn] , -
raw **pack5** **,** **9** **,** **16**
生的 pack5 , 9 , -

生鲜包5、9、16

vegetables5 , -
vegetables5 , 16
vegetables5 , -

蔬菜5,16

Peaches13
Peaches13
Peaches13

桃子13

Pears14
Pears14
Pears14

梨14

['pi:z] , [freʃ] blackeye24
Peas , fresh blackeye24
豌豆 , 新鲜的 blackeye24

豌豆，新鲜黑眼豆24

['pi:z] , [freʃ] green24
Peas , fresh green24
豌豆 , 新鲜的 green24

新鲜绿色豌豆24

Plums14
Plums14
Plums14

李子14

Potatoes25
Potatoes25
Potatoes25

土豆25

Preservatives30
Preservatives30
Preservatives30

防腐剂30

['preʃə(r)] saucepan3
Pressure saucepan3
压力 saucepan3

压力锅3

Pumpkin25
Pumpkin25
Pumpkin25

Pumpkin25

['pu:ri] , fruit13
Purees , fruit13
果泥 , fruit13

果泥，水果13

[ɑ:(r)]
R
拉

拉

fruit30
Recanning fruit30
重新扫描 fruit30

重新罐装水果30

Rhubarb14
Rhubarb14
Rhubarb14

大黄14

['rʌbə(r)] rings4 , [sɪks]
Rubber rings4 , 6
橡皮 rings4 , 6

橡胶圈4、6

[es]
S
S

S

[sɔ:lt] , ['kænɪŋ] without29
Salt , canning without29
盐 , 罐头 without29

盐，罐装不29

['si:lə(r)] , [tɪn] - [kæn; kən] , testing5
Sealer , tin - can , testing5
密封剂 , 锡 - 能 , testing5

封口机，锡罐，测试5

[si:lz] , testing8
Seals , testing8
海豹 , testing8

密封件，测试8

['sɪrəp] , corn10
Sirup , corn10
糖浆 , corn10

糖浆，玉米10

['sɪrəp] , sugar9
Sirup , sugar9
糖浆 , sugar9

糖浆，糖9

Spoilage8 , -
Spoilage8 , 30
Spoilage8 , -

变质8，30

Spinach26
Spinach26
Spinach26

菠菜26

Squash26
Squash26
Squash26

壁球26

[sti:m] - ['preʃə(r)] ['kænə(r)] —
STEAM - PRESSURE CANNER —
蒸汽 - 压力 罐头 —

蒸汽压力罐头机——

care3
care3
care3

care3

[fɔː(r); fə(r)] ['prəʊsesɪŋ] fruit29
for **processing** **fruit29**
为了 加工 fruit29

用于加工水果29

['prəʊsesɪŋ] in16
processing **in16**
加工 in16

处理 16

Storage8
Storage8
Storage8

存储8

['ʃʊgə(r)] —
SUGAR **—**
糖 —

糖-

['kænɪŋ] without10
canning **without10**
罐头 without10

罐装不10

[ɪn] ['kænɪŋ] fruit9
in **canning** **fruit9**
在 罐头 fruit9

罐装水果9

Sweetpotatoes28
Sweetpotatoes28
Sweetpotatoes28

红薯28

[tiː]
T
T

T

[tɪn] [kænz] —
TIN **CANS** **—**
锡 罐头 —

锡罐——

exhausting6
exhausting6
exhausting6

令人筋疲力尽的6

filling5 , -
filling5 **,** **16**
filling5 , -

填充5，16

['həʊldɪŋ] [fuːd] [ɪn] ['əʊpənd] can30
holding **food** **in** **opened** **can30**
保持 食物 在 打开 can30

罐头里盛放食物30

[prɪ'peərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] use5
preparing **for** **use5**
准备 为了 use5

准备使用5

processing17
processing17
processing17

处理17

types4
types4
types4

类型4

Tomatoes15
Tomatoes15
Tomatoes15

番茄15

[tə'mɑ:təʊ] juice15
Tomato **juice15**
番茄 juice15

番茄汁15

[vi:]
V
V

V

['vedʒtəb(ə)lz] —
VEGETABLES **—**
蔬菜 —

蔬菜-

[haʊ] [tu:; tə] can16
how **to** **can16**
如何 到 can16

如何罐装16

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] canning5
preparation **for** **canning5**
准备 为了 canning5

罐装准备工作5

[ji:ld] [ɒv; əv] [kænd] [frɒm; frəm] fresh17
yield **of** **canned** **from** **fresh17**
屈服 的 罐装 从 fresh17

新鲜罐头产量17

['dʌblju:]
W
W

W

['wɔ:tə(r)] - [bæθ.bɑ:θ] ['kænə(r)] —
WATER **-** **BATH** **CANNER** **—**
水 - 洗澡 罐头 —

水浴罐头机——

[prɪ'peərɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] use4
preparing **for** **use4**
准备 为了 use4

准备使用4

['prəʊsesɪŋ] in1032
processing **in1032**
加工 in1032

处理于 1032

[mɔː(r)] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n]
MORE **INFORMATION**
更多的 信息

更多信息

[wen] [juː; jʊ] [prɪˈzɜːv] [fuːd] [æt; ət] [həʊm] ,
When **you** **preserve** **food** **at** **home** **,**
什么时候 你 保存 食物 在 家 ,

在家保存食物时，

[ˈʌðə(r)] [ˌpʌblɪˈkeɪʃnz] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [rɪˈsɜːtʃ] [ˈsɜːvɪs] [ˈlɪstɪd] [bɪˈləʊ] [meɪ] [help] [juː; jʊ] .
other **publications** **of** **the** **Agricultural** **Research** **Service** **listed** **below** **may** **help** **you** **.**
其他 出版物 的 这 农业 研究 服务 列出 以下 可能 帮助 你 .

以下列出的农业研究服务处的其他出版物可能对您有所帮助。

[ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] [ˈɒfɪs] [ɒv; əv] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n] , [juː] . [es] . [dɪˈpɑːtmənt]
They **can** **be** **obtained** **from** **the** **Office** **of** **Information** **,** **U** **.** **S** **.** **Department**
他们 能 是 获得 从 这 办公室 的 信息 , U . S . 部门
[ɒv; əv] [ˈægrɪkʌltʃə(r)] , [ˈwɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
of **Agriculture** **,** **Washington** **,** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
的 农业 , 华盛顿 , D . C . - .

可以从美国农业部信息办公室（地址：华盛顿特区 20250）获取。

[ˈɔːdə(r)] [nəʊ] .
Order **No** **.**
命令 不 .

订单号

[həʊm] [ˈkænɪŋ] [ɒv; əv] [miːt] G6
Home **Canning** **of** **Meat** **G6**
家 罐头 的 肉 G6

家庭自制罐装肉类 G6

[həʊm] [ˈfriːzɪŋ] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd] [ˈvedʒtəb(ə)lz] G10
Home **Freezing** **of** **Fruits** **and** **Vegetables** **G10**
家 冷冻 的 水果 和 蔬菜 G10

家庭冷冻果蔬 G10

[ˈfriːzɪŋ] [ˌkɒmbɪˈneɪʃ(ə)n] [meɪn] [ˈdɪʃɪz] G40
Freezing **Combination** **Main** **Dishes** **G40**
冷冻 组合 主要的 菜肴 G40

冷冻组合主菜 G40

[həʊm] [ˈfriːzəz] — [ðeə(r)] [sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [juːz] G48
Home **Freezers** **—** **Their** **Selection** **and** **Use** **G48**
家 冷冻柜 — 他们的 选择 和 使用 G48

家用冰柜——选择与使用 G48

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ˈdʒeliz] , [dʒæmz] , [ænd; ənd] [prɪˈzɜːvz] [æt; ət] [həʊm] G56
How **To** **Make** **Jellies** **,** **Jams** **,** **and** **Preserves** **at** **Home** **G56**
如何 到 制作 果冻 , 果酱 , 和 果酱 在 家 G56

如何在家自制果冻、果酱和蜜饯 G56

[həʊm] [ˈfriːzɪŋ] [ɒv; əv] [ˈpəʊltri] G70
Home **Freezing** **of** **Poultry** **G70**
家 冷冻 的 家禽 G70

家禽冷冻 G70

[ˈmeɪkɪŋ] [ˈpɪklz] [ænd; ənd] [ˈreliʃ] [æt; ət] [həʊm] G92
Making **Pickles** **and** **Relishes** **at** **Home** **G92**
制作 泡菜 和 调味品 在 家 G92

在家自制泡菜和调味品 G92

['friːzɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [həʊm] G93
Freezing Meat and Fish in the Home G93
冷冻 肉 和 鱼 在 这 家 G93

在家冷冻肉类和鱼类 G93

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][kən'sjuːmə(r)] ['sɜːvɪs] [ɒv; əv]['juː'ɛsˌdiː'eɪ]
This is a Consumer Service of USDA
这 是 一个 消费者 服务 的 美国农业部

这是美国农业部的一项消费者服务。

[juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] : - [əʊ] — - - -
U . S . GOVERNMENT PRINTING OFFICE : 1965 O — 773 - 146
U . S . 政府 印刷 办公室 : - 哦 — - - -

美国政府印刷局：1965 O—773-146

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神